MONTLUÇON
Découvertes



Tours, tourelles, détours et atours étonnants !

Une balade inédite et insolite à travers le temps et l'architecture, à la découverte de l'histoire et des lieux méconnus de Montluçon.

#01

2022



The Barber Company
Prenez RDV en ligne
11 RUE FAUBOURG SAINT-PIERRE
03 100 MONTLUÇON
Tél : 04 43 89 00 02
THEBARBERCOMPANY.FR
THE BARBER COMPANY MONTLUÇON



FRANCK PROVOST PARIS
37 BOULEVARD DE COURTAIS
03100 MONTLUCON
Tél : 04 70 05 29 08
FRANCKPROVOST.COM
Entreprise Indépendante - NJA SARL - RCS 449 722 933



SAINT ALGUE
SALON DE COIFFURE
2 RUE DE BLANZAT
03100 MONTLUCON
Tél : 04 70 06 00 05
saint-algue.com
Entreprise Indépendante - PAUMAR SARL - RCS 449 396 191



MALIN &
SANS RDV
Coiff&Co
LA COIFFURE À PRIX MALINS
96 AVENUE DE LA REPUBLIQUE
03100 MONTLUCON
Tél : 04 70 03 67 86
www.coiffandco.com

Sommaire







MONTLUÇON Découvertes - Le magazine de l'Office de Tourisme de la Vallée du Cœur de France
67 ter bd de Courtais – 03100 Montluçon – www.valleecoeurdefrance.fr
Directrice de la publication : Loëtitia RAYNAUD, Présidente de l'OTI de la Vallée du Cœur de France
Directrice de la rédaction : Anouck MARCE, Chef de projet à l'OTI de la Vallée du Cœur de France
Rédaction, maquette, composition et mise en page : Agence XXI communication
Impression et régie publicitaire : Typocentre
Tirage : 10 000 exemplaires // Dépôt légal à parution - N° ISSN en cours
Photos : OTI Vallée du Cœur de France - M Buis - JC Fauvel - P Busser - L Olivier/CDT Allier – S Claire/Ville de Montluçon - C Senotier - Stella K – JB Mondino - D Lorrai - Adobe Stock - MuPop - Le Comptoir aux Fromages - La Brûlerie Bretonnie - Au Bon Chocolat - Adamas - La Gozette - Cloélie Bijoux - Château Saint Jean



Loëtitia RAYNAUD
Présidente de l'Office de Tourisme de la Vallée du Cœur de France



Montluçon est une ville qui se laisse découvrir. La cité des bords du Cher regorge de petites trouvailles insolites, d'un patrimoine étonnant et varié, d'artisans et créateurs reconnus pour leurs talents et d'une jolie cité médiévale dominée par le château des ducs de Bourbon.

Le premier numéro de ce magazine va vous les révéler : ici, au tournant d'une rue, là, en levant la tête, là encore, en gravissant des escaliers… Je suis certaine que les montluçonnais eux-mêmes seront surpris.

Je remercie l'Office de Tourisme, d'avoir porté ce magazine original, de sa conception à son édition. Si vous le tenez aujourd'hui entre vos mains, c'est aussi grâce à Jean-Christophe Fauvel et son équipe de l'agence montluçonnaise XXI communication.

Nous avons voulu vous ouvrir des portes que vous ne connaissez pas ou que vous n'avez jamais poussées. Bien sûr, vous trouverez des incontournables comme le MuPop ou la tour carrée du château des ducs de Bourbon… Mais souvent sous des angles originaux : y a-t-il des souterrains sous le château ? Pourquoi le MuPop a-t-il un lien avec Woodstock ?

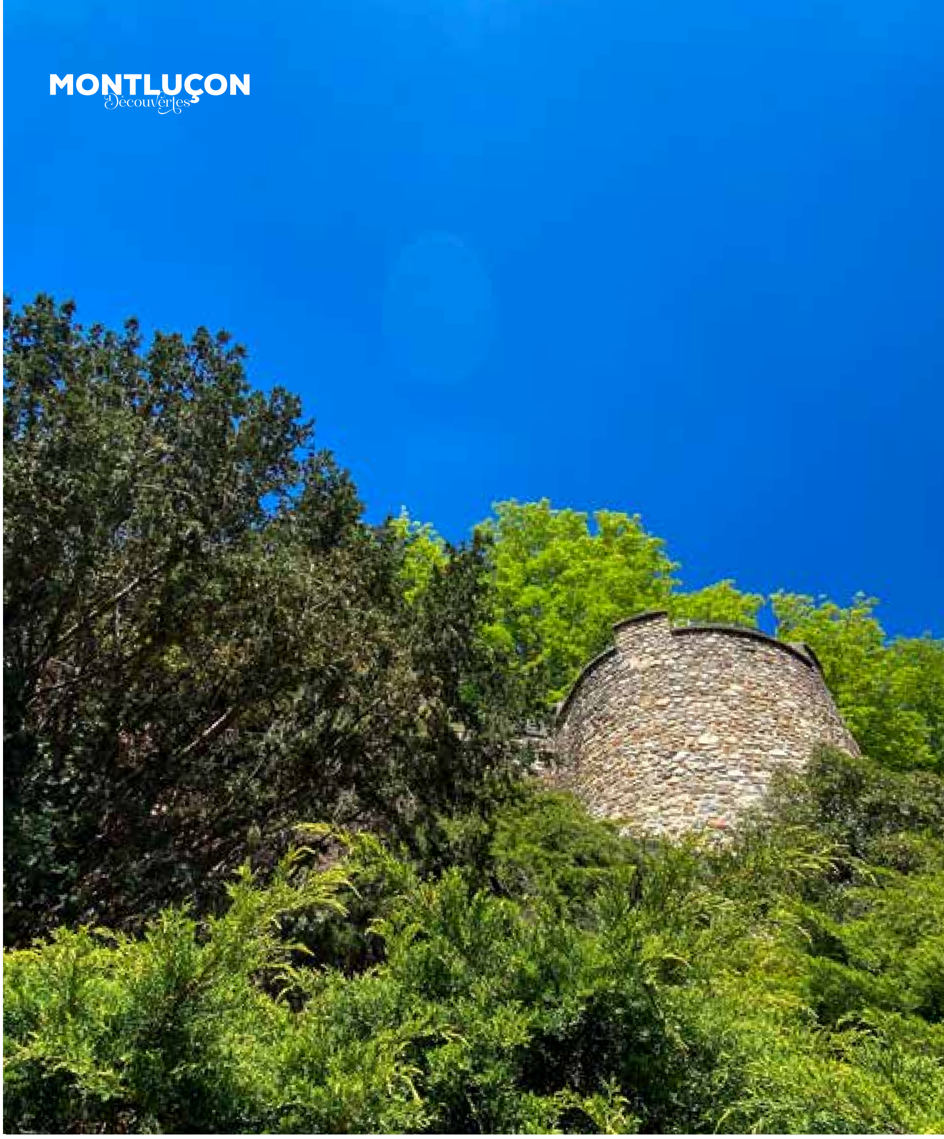
Nous vous dévoilerons des lieux méconnus ou des vues originales : le jardin Wilson vu du ciel, les cours intérieures d'hôtels particuliers montluçonnais fermées par leur porte cochère ou leur portail… Nous vous emmènerons aussi hors de la ville le long du Cher : dans la roue de Florian Vachon, ancien grand coureur professionnel, à 70 mètres au-dessus de la Haute Vallée du Cher avec la tyrolienne de GTR Performance ou, plus paisiblement, au bord des fontaines mystérieuses de la forêt de Tronçais.

Montluçon n'a rien à envier à d'autres villes de France, même si ses habitants méconnaissent souvent ou ignorent ses atouts. Comme le dit Enzo Neves dans ce magazine, lui, le dirigeant de NJ Associés, qui a choisi Montluçon pour investir et développer son activité : « *On y est très bien et on a surtout du mal à en partir !* » Les pages qui suivent vous le démontreront et, en refermant ce magazine, vous aurez – j'en suis sûre – des envies de découverte au fil du Cher, en cité médiévale.













CHUUUT… IL SE POURRAIT BIEN QU'UN CHEVALIER VOUS GUETTE, MASQUÉ PAR LES CRÉNEAUX DE LA HAUTE TOUR CARRÉE… OU UN MYSTÉRIEUX ALCHIMISTE CACHÉ DERRIÈRE LES FENÊTRES D'UNE BELLE MAISON À COLOMBAGES.







Lovée autour du château, la cité médiévale se pare de bleu, de vert, d'ocre et de mille couleurs. Rues, ruelles et placettes se croisent et s'entrecroisent pour faire surgir des chemins tortueux.















Levez la tête dans cette direction, cherchez par ici, attardez-vous là… Statues, médaillons, gargouilles, blasons… La ville grouille de ces petits détails architecturaux.





Tours, tourelles, détours et atours étonnants !

Cité médiévale, château des ducs de Bourbon, hôtels Renaissance, ville industrielle… Montluçon est riche de sa diversité. On la découvre souvent sous un seul angle et à travers les rues de la cité médiévale. Montluçon Découvertes vous propose un défi : la comprendre en 6 bâtiments originaux, souvent méconnus ou cachés sous les strates de l'histoire et des évolutions urbaines. Prenez vos chaussures et grimpez dans la machine à voyager dans le temps.









Rendez-vous **au Fouquet's**





Le périple débute en un lieu atypique pour les touristes habitués à la cité médiévale. Rendez-vous boulevard Carnot, que la tradition montluçonnaise appelle souvent le "fossé de la Cave". Nous longeons ici les anciens remparts : à votre gauche la vieille ville, à votre droite la ville neuve des XIX^e^ et XX^e^ siècles…

Pas vraiment en réalité ! Car bien avant le XIX^e^ siècle, les faubourgs se sont accolés à l'extérieur des remparts. Les nobles et les riches bourgeois s'y sont faits bâtir de belles demeures. C'est le cas de l'hôtel de la Gaîté, bien caché, peu connu et pourtant l'un des plus élégants et chargés d'histoire de la ville.
Son entrée se fait par le 33 du boulevard Carnot, via une grande allée bordée d'arbres. Mais, pour en goûter un aperçu, glissez-vous dans la rue de la Gaîté, puis dans la rue Élisée Reclus. Ici, le mur et le portail sont plus bas et vous devinerez l'harmonie d'une belle façade à sept travées, sur deux niveaux. Sur le bandeau intermédiaire, sept têtes de lions sculptées regardent encore la cour ; dix-sept ont été retrouvées et devaient scander la façade.
À l'intérieur, le rez-de-chaussée propose cinq salles voûtées en enfilade derrière les fenêtres en plein cintre ; au premier étage, plusieurs pièces baignées par la lumière des grandes ouvertures à linteau droit ; tout en haut, les combles étaient aménagés pour les domestiques.

L'hôtel de la Gaîté a certainement été bâti sous le règne de Louis XIV par Antoine Jehannot, alors écuyer du duc d'Orléans. Il marque la réussite professionnelle et économique de nombreuses familles montluçonnaises dans cette fin de XVII^e^ siècle ; sans conteste, la ville s'enrichit. C'est d'ailleurs à cette époque que la famille de Nicolas Fouquet, surintendant des finances de Louis XIV tombé en disgrâce, trouve refuge dans ce bel hôtel particulier. De 1665 à 1674, sa mère, sa seconde épouse, ses quatre fils et même son frère Gilles Fouquet résident à Montluçon et soutiennent les œuvres charitables de la ville. Les montluçonnais le leur rendent bien en réouvrant une porte de la ville, pour leur permettre de se rendre plus aisément jusqu'à l'église Saint-Pierre, dont vous devinez le clocher sur votre droite. La porte portera même leur nom : la porte Fouquet !
Cet hôtel noble poursuit sa vie bien après l'exil des Fouquet. En 1862, il est vendu à la société des Forges de Châtillon-Commentry. L'entreprise montluçonnaise la plus importante de l'époque y installe sa direction. Aujourd'hui il appartient à un particulier.

L'hôtel de la Gaîté marque la réussite professionnelle et économique de nombreuses familles montluçonnaises dans cette fin de XVII^e^.



Style pagode



L'hôtel de la Gaîté nous fait faire un bond dans le temps et nous projette dans le second âge d'or de Montluçon. Fort du charbon et du fer venus des mines proches, la ville voit les sociétés industrielles se développer et la main-d'œuvre affluer. Montluçon explose et s'étend de l'autre côté du Cher.

Remontez-le d'ailleurs en rive gauche pour vous retrouver à l'entrée de la rue Jules Ferry. Vous voici devant un édifice d'angle, aux couleurs orange, verte et brique et aux frises mosaïques. Levez la tête et remarquez aussi cet avant-toit étonnant qui déborde de la façade et donne un style « *pagode* » à l'ensemble.

Nous sommes désormais au début du XX[e] siècle : l'architecte montluçonnais Pierre Diot bâtit de nombreux bâtiments publics à vocation sociale pour répondre aux besoins grandissants de la population. Celui qui vous fait face n'est autre que les bains douches de la rive droite du Cher ; il a son pendant en rive gauche. Les ouvriers montluçonnais y trouvaient des cabines pour se laver, faute de les avoir dans leur logement.
Pierre Diot construit dans un style à la fois hétéroclite et évolutif. Ses bâtiments les plus emblématiques – dont ces bains douches - sont ceux de sa période « *japonisante* » ou « *indochinoise* ». Il mêle des éléments classiques à ceux inspirés de ces pays. Par la suite, il évolue en s'inspirant de l'architecture basque pour parsemer la ville de villas qui marquent le paysage et l'imaginaire collectif. Plus tard encore, au milieu des années trente, il simplifiera son style pour adopter les lignes de l'Art déco.

Pierre Diot construit dans un style à la fois hétéroclite et évolutif. Ses bâtiments les plus emblématiques sont ceux de sa période « japonisante » ou « indochinoise ».







Une tour **néo-Louis XIII**

Prenons l'avenue Jules Ferry jusqu'à l'avenue Marx Dormoy pour découvrir, là encore, une architecture étonnante : un petit château de briques noires et rouges fait l'angle… Ce n'est pas l'œuvre de Pierre Diot, malgré l'originalité architecturale de la bâtisse. Elle est plus ancienne : 1896, comme le signale le blason visible sur la façade côté avenue Marx Dormoy.

La révolution industrielle bat son plein, l'avenue de la gare (avenue Marx Dormoy) a été percée et inaugurée par Napoléon III en 1864. Montluçon s'étend, franchit les remparts et se tourne vers le train, nouvel outil du développement économique. Les fortunes se bâtissent ; c'est certainement le cas de celle de l'homme d'affaires Bernheim. Dans un style que les experts présentent comme néo-Louis XIII, il fait construire une belle tour d'angle sur 3 niveaux, complétée par deux ailes sur chacune des rues ; le toit est en ardoise et de fines sculptures viennent surmonter les ouvertures sur rue. Côté cour, vous distinguerez une architecture complexe et notamment une curieuse tourelle polygonale. L'ensemble rappelle un style néo-gothique qui vient rompre avec le classicisme des édifices de l'avenue.

En perspective, entre les platanes, vous apercevez le château des ducs de Bourbon… En quelques centaines de mètres, vous passez ainsi du château médiéval et Renaissance à celui de l'ère industrielle : six siècles d'histoire de la ville se résument et se condensent ici.

La révolution industrielle bat son plein, l'avenue de la gare a été percée et inaugurée par Napoléon III en 1864.



Le comte de **la Tour Fondue**

Justement, encore un détour sur notre tour pour une autre tour ! Remontez l'avenue Marx Dormoy en direction du château des ducs de Bourbon, tournez à droite et suivez le boulevard de Courtais jusqu'à la rue porte des Forges. Vous voici devant la Tour Fondue. Ne vous méprenez pas, elle ne s'est pas consumée comme une bougie, elle n'est pas non plus la demeure d'un alchimiste qui aurait fondu du plomb en or. Elle porte simplement le nom de son dernier propriétaire privé : le comte de la Tourfondue, célibataire, sans enfant, gentleman montluçonnais, mécène de nombreuses sociétés culturelles et fondateur de l'Union Sportive Montluçonnaise. Malgré son nom, son titre et l'hôtel dont il fut propriétaire, c'est un homme du XX^e siècle qui accompagne l'essor industriel de la ville.

La maison dite de la Tour Fondue a été bâtie au XV^e siècle en intégrant l'une des tours de l'ancienne porte des Forges.

La tour, elle, était celle d'une des quatre portes de la cité médiévale : la porte des Forges. L'édifice d'habitation a dû venir s'appuyer puis annexer tout ou partie de la porte au fur et à mesure de l'extension de la ville, reliant cité ancienne et cité moderne.

Depuis 1946, la Tour Fondue est propriété de la commune. Elle abrite désormais les locaux de l'Office de Tourisme de Montluçon. Bloqués jusque-là devant des portails et des façades, vous piaffez d'impatience de découvrir les intérieurs de ces demeures qui font Montluçon. Poussez la porte de la Tour Fondue, l'entrée est libre. Vous découvrirez notamment une belle cheminée en bois sculpté du XVI^e siècle.

Quittons la Tour Fondue et la porte des Forges pour une autre porte de la ville : celle des Cordeliers. Remontez le boulevard de Courtais. Passez à droite de l'hôtel de ville et gagnez la jolie placette Louise-Thérèse de Montaignac. Jetez un œil à l'hôtel de Courtille à votre gauche, caché par de grands arbres, et à la chapelle de la Croix Verte à votre droite.



Un petit supplément d'âme !

Depuis 2020, Serge s'est installé avec sa famille dans l'hôtel Petitjean de Courtille, face à la place de la Croix Verte, à Montluçon. Il a accepté de nous ouvrir les portes de son domicile.

Serge a eu le coup de cœur pour l'hôtel de Courtille dès sa première visite : « *Je voulais habiter dans de la vieille pierre. Je ne cherchais pas absolument un hôtel particulier dans le cœur de Montluçon. Cela aurait pu être un vieux moulin, une vieille ferme à la campagne… L'agence m'a proposé ce bien ; ma femme et moi, avions les yeux qui brillaient en le visitant.* »

L'hôtel est habitable en l'état, même si des travaux de rafraîchissement intérieur sont nécessaires. « *Nous avons vite emménagé et c'est un bonheur au quotidien. Ce que j'aime particulièrement, c'est histoire qui se cache derrière chaque pierre, derrière chaque détail… Au quotidien, vous découvrez toujours quelque chose de nouveau, vous imaginez son histoire, vous faites ensuite des recherches…* »

Et de l'intérêt et des détails historiques, l'hôtel de Courtille n'en manque pas. Bâti sur l'emprise de l'ancien hôtel-dieu Notre-Dame, il puise ses origines au Moyen Âge. La cheminée de l'ancien four banal, encore présente sur la propriété, en atteste. Le bâtiment actuel date des XVIII[e] et XIX[e] siècles : la partie droite est la plus ancienne ; l'extension réalisée une cinquantaine d'années plus tard est venue effacer un ancien pigeonnier. « *À l'intérieur, il y a eu des travaux évidemment pour pouvoir l'habiter mais beaucoup d'éléments anciens ont été conservés* », explique le propriétaire des lieux. « *Le grand escalier en bois par exemple, date de la première construction.* »

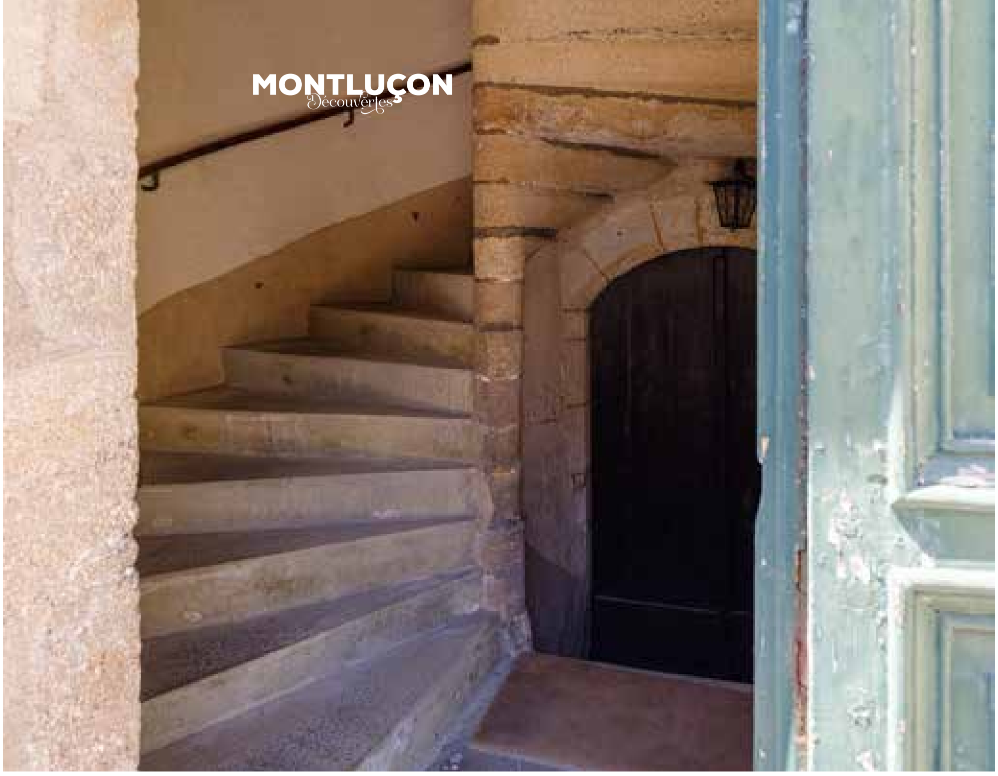
Serge se voit comme un passeur de patrimoine : « *L'hôtel de Courtille a été bâti avec des techniques de construction intelligentes et bien pensées. Il a été fait pour y séjourner et y vivre. Je suis content de pouvoir faire perdurer sa fonction et que nous ne perdions pas ces édifices.* »

Souvent, Serge se voit interpeller par ses amis sur la façon d'habiter un vieux bâtiment comme celui-ci. Il répond en souriant : « *Les anciens propriétaires ont su moderniser le bâti tout en le respectant. L'hôtel de Courtille est très agréable à vivre. Le supplément d'âme que portent ces vieilles pierres vaut largement les petits inconvénients que l'on peut rencontrer au quotidien.* »



Entre le XV^e et le début du XVII^e siècle se dressaient deux tours, une de chaque côté de la rue et peut-être même en amont une barbacane défendant l'entrée de Montluçon !





Tour de garde ?

Continuons justement dans cette même rue de la Croix Verte pour rejoindre la rue Notre-Dame et son n° 15.

Le portail est austère, enfoncé dans son mur le long de la rue… Difficile d'imaginer l'hôtel Canche qui se cache ici. Il appartient aujourd'hui à la congrégation des Oblates du Cœur de Jésus.

Derrière le mur, une jolie cour intérieure, dotée d'un puits tout aussi charmant, dessert plusieurs bâtiments d'époques diverses.
Le plus ancien demeure le logis principal, dont les premières archives remontent à 1495. Il abrite notamment une grande salle avec cheminée et une petite salle voûtée. Surtout, il possède en façade une haute et large tour maçonnée en galets du Cher. En son cœur, un escalier à vis dessert l'ensemble des niveaux à l'exception des caves.
Le plus remarquable ici reste l'adossement de l'édifice à la porte Marchio (ou des Cordeliers) qui prenait place juste au nord-est. Tournez-vous vers le carrefour en bout de la rue Notre-Dame : imaginez qu'ici, entre le XV^e^ et le début du XVII^e^ siècle se dressaient deux tours, une de chaque côté de la rue et peut-être même en amont une barbacane défendant l'entrée de Montluçon !

La tour nord-ouest se trouvait sans doute sur la parcelle actuelle de l'hôtel Canche. Le bâtiment au nord de la cour se serait construit au XVIII^e^ siècle en dépassant les limites des murailles de la ville, ou en s'adossant à celles-ci, prouvant l'extension urbaine et l'abandon de la vocation défensive des portes.
Le logis le plus ancien de l'hôtel Canche était d'ailleurs peut-être un corps de garde à proximité des remparts, plus qu'un édifice à vocation d'habitation civile.



Détour par **les toits**

Charnisay est un patchwork de formes et de dates : les plus anciens bâtiments sont deux logis accolés au fond de la cour.

Filons maintenant vers la place Notre-Dame par la rue du même nom. Au numéro 5, arrêtez-vous devant ce grand portail aux pierres ocre, surmonté de la date de 1727 et d'un fronton en coupole. Voici l'entrée de l'hôtel de Charnisay, plus grand hôtel particulier de Montluçon.

Le porche laisse deviner les dimensions de l'hôtel de Charnisay qui se cachait derrière. L'intérieur s'imagine : deux ailes symétriques encadrent le portail ; derrière la porte, une cour intérieure fermée au fond par un bâtiment précédé d'une terrasse, desservie par un double escalier.

Un plan classique du XVIII^{e} siècle, tout en ligne, en symétrie et en harmonie. Pourtant, cette apparence cache une bien plus complexe anarchie de constructions entremêlées. Vu du ciel, les toits en rendent compte : l'aile à votre gauche est en fait… triangulaire ! Elle a pris la place d'une ancienne







aile sud détruite sans en recopier le plan rectangulaire… Pourquoi ? Place à votre imaginaire : conflit de voisinage ? Affaissement de terrain ou sol trop meuble pour construire ? Quant à l'aile nord sur votre droite… Elle est bien de forme rectangulaire, mais elle offrait sur son arrière un curieux passage menant de la cour intérieure à la rue, en se glissant entre l'hôtel de Charnisay et l'hôtel Bonnefoy qui le jouxte. Les liens entre ces deux hôtels particuliers étaient certainement étroits avant le XIX^e^ siècle puisque, outre ce passage, l'hôtel de Charnisay disposait d'une excroissance sur la parcelle du second, ainsi que de fenêtres donnant sur la cour voisine. Et si vous aviez l'occasion de plonger dans les caves de l'hôtel de Charnisay, vous vous apercevriez vite qu'elles empiètent sous le bâti de l'hôtel voisin.

Charnisay est un patchwork de formes et de dates : les plus anciens bâtiments sont deux logis accolés au fond de la cour. Les premières traces historiques les font remonter à 1578 pour l'un et au milieu du XVII^e^ siècle pour l'autre, à une époque où la position de carrefour et de pont de la ville lui donnait une richesse administrative et commerciale importante, au cœur des terres de Bourbon.


ARMONY
cucine
by Laurent ROCHUT


CROZATIER
MAISON DE DÉCORATION DEPUIS 1904


Grand Litier


H&H
créateur de meubles


monsieur
meuble
Salle à manger, Canapé,
Chambre, Literie
Expert LITIER
meuble





Montlu... sonne Rock


Marshall
Marshall



Dans cette salle, la sélection disponible à l'écoute est excellente. Il suffit de prendre le temps de s'immerger dans la musique.

Du 9 juillet au 31 décembre 2022, le MuPop accueille une exposition exceptionnelle sur la guitare légendaire « Les Paul ». Yarol Poupaud en est le parrain et Julien Bitoun en assure le commissariat. Guitariste, chanteur, enseignant à Sciences Po Paris, auteur de plusieurs ouvrages sur l'histoire du rock, il revient pour Montluçon Découvertes sur les collections permanentes du musée montluçonnais, pour que vive le rock… et la musique !





Julien Bitoun © Stella K

La salle « Pop expériences 1965-1976 » du MuPop rend hommage à Woodstock et aux grands rassemblements de la fin des années soixante : quelle a été votre réaction à la découverte de ce lieu ?
Je me suis immédiatement senti à la maison ! Je me souviens être passé frénétiquement de guitare en guitare comme un gamin dans un magasin de bonbons. Je me suis régalé des détails qui font sentir que la salle a été conçue par des gens qui connaissent le sujet. Et, bien sûr, j'ai retrouvé pas mal de vinyles que j'ai aussi dans ma collection… Dans cette salle, la sélection disponible à l'écoute est excellente. Il suffit de prendre le temps de s'immerger dans la musique.

Si vous deviez accompagner un visiteur à travers le MuPop, que lui feriez-vous découvrir ?
J'insisterais tout d'abord pour qu'il ne passe pas trop vite sur les musiques folkloriques des campagnes du XIX^{e} siècle. Elles ont un côté sauvage qui me parle profondément et peut même évoquer le blues américain du début du XX^{e} siècle.
Par ailleurs, il ne faut pas négliger les fanfares et le bal populaire sous prétexte que l'on est fan de rock. Folk est le diminutif de folklorique : c'est la musique du peuple, donc la musique populaire, donc la musique « pop ». Le rock n'est donc qu'une évolution ultérieure de la musique du peuple et peut même trouver ses racines dans l'accordéon, si l'on cherche bien !
Enfin, pour le reste des collections, mon conseil est le même que pour n'importe quel autre musée : il ne faut pas se laisser noyer sous la pression de l'exhaustivité, mais plutôt se promener et se laisser happer par ce qui nous parle.





Yarol POUPAUD © JB MONDINO

En tant que musicien, j'essaie de ne jamais oublier la liberté que représente cette époque, la possibilité d'improviser pour suivre la musique où elle veut nous emporter.

Un musée des musiques : pour un guitariste habitué à la scène, cela fait sens ?

Effectivement, on pourrait craindre que l'entrée du rock au musée signe la fin de son pouvoir subversif, mais je pense qu'il s'agit au contraire du signe d'un état d'esprit plus ouvert de la part des musées. C'est aussi la reconnaissance de l'indéniable qualité musicale de nombreux artistes de ce style, alors qu'ils ont trop souvent été résumés à des anecdotes sulfureuses sur la drogue et le sexe. Jimmy Page et Neil Young ont leur place au musée aux côtés des grands compositeurs des siècles passés, ainsi que leurs instruments.

La guitare est un outil qui représente le savoir-faire d'un luthier et l'intelligence d'un inventeur qui a su écouter les besoins des musiciens de son époque, voire les devancer en créant une véritable nouveauté. Une guitare en dit beaucoup sur l'époque et le contexte culturel qui lui ont donné naissance. Mais évidemment, il ne faut jamais oublier que c'est un outil dont le sens se trouve dans l'utilisation. Nous avons, à l'heure actuelle, la possibilité de faire écouter les guitares exposées en même temps que les visiteurs les regardent. Je pense qu'il faut exploiter cette interaction le plus possible.





Jimi Hendrix 1968
Janis Joplin 1970
Santana 1984





Vous avez écrit un livre sur Woodstock : en quoi cet évènement marque-t-il un moment clé pour le rock et la guitare électrique ?
Woodstock est un pivot. C'est la fin du rêve hippie, la fin des années soixante, des groupes qui vivaient tous ensemble dans une maison bleue à San Francisco. C'est le début d'une musique plus dure, plus virtuose aussi, le passage du rock au hard rock, le passage du groupe à l'individu, le passage des drogues psychédéliques aux drogues dures. Plus rien ne sera comme avant ! Sur la scène de Woodstock, on croise aussi bien les représentants de la vague hippie qui vivent leurs derniers moments de gloire (Hendrix ou Janis Joplin par exemple) que les jeunes loups aux dents longues qui viendront ensuite les remplacer (Santana ou Johnny Winter).
En tant que musicien, j'essaie de ne jamais oublier la liberté que représente cette époque, la possibilité d'improviser pour suivre la musique où elle veut nous emporter.

La « Les Paul » a une histoire passionnante qui représente bien ce que l'on peut souhaiter à toute invention brillante. Elle était, à l'origine, conçue pour les musiciens de jazz à la recherche d'un son très clair, mais elle deviendra légendaire entre les mains des fondateurs du blues électrique et du hard rock.

En quoi la guitare électrique a été l'élément central de la révolution musicale du rock ?

C'était un instrument neuf autour duquel tout restait à écrire. Il n'y avait pas le poids d'une tradition quelconque. Personne pour dire *« ça n'est pas comme ça que l'on fait »*. Cette liberté a trouvé un écho particulièrement fécond dans la liberté musicale du rock, qui définissait ses codes au fur et à mesure en se nourrissant de styles comme le jazz ou la musique indienne.
Au-delà de tout ça, la guitare est un instrument facile à transporter, ce qui allait très bien avec l'idéal de mobilité des hipsters qui faisaient la route en auto-stop. La guitare est un instrument peu coûteux, ce qui allait bien avec l'image populaire du rock, et enfin la guitare est un instrument personnalisable niveau look, comme niveau son, ce qui allait bien avec l'individualisme grandissant de l'époque.

Le MuPop possède une riche collection de guitares électriques : avez-vous des pièces préférées dans l'exposition permanente ?

J'ai une affection particulière pour les guitares fabriquées par les frères Jacobacci en France. Ils copiaient des instruments américains avec leur culture de lutherie franco-italienne et sont arrivés à des guitares superbes qui ont une vraie personnalité, et qui ont, en plus, rendu de fiers services à de très nombreux musiciens d'époque.

Vous êtes commissaire de l'exposition « Les Paul » consacrée à cette guitare mythique : expliquez-nous l'importance de cet instrument pour le rock mondial ?

La « Les Paul » a une histoire passionnante qui représente bien ce que l'on peut souhaiter à toute invention brillante. Elle était, à l'origine, conçue pour les musiciens de jazz à la recherche d'un son très clair, mais elle deviendra légendaire entre les mains des fondateurs du blues électrique et du hard rock. Les Paul lui-même n'avait évidemment pas vu venir le succès de sa guitare dans le contexte de la musique d'Éric Clapton, de Led Zeppelin, de Pink Floyd, des Guns N' Roses ou même de Metallica, et pourtant, son nom est devenu immortel grâce à ces artistes.

Que va découvrir le visiteur dans cette expo « Les Paul » ?

Je l'ai conçue main dans la main avec Mme Jouhanin, la directrice du MuPop et son équipe. Nous avons essayé de rester le plus accessible possible tout en faisant plaisir aux connaisseurs.
Le visiteur va donc pouvoir se plonger dans l'histoire de la « *Les Paul* » à travers l'évolution du modèle, mais aussi et surtout, à travers les musiques pour lesquelles elle a été utilisée. Il aura l'occasion d'admirer des instruments qui, en raison de leur grande valeur, ne sont pas souvent visibles. J'ai aussi voulu replacer la « *Les Paul* » dans un contexte français, en mettant à contribution des artistes qui lui ont donné ses lettres de noblesse comme Yarol Poupaud, Nono de Trust ou Axel Bauer. La musique reste toujours au centre !



Gibson Les Paul Custom 1976
de Claude BARTHÉLEMY



UN JARDIN *aux mille facettes !*

Six mille chaque année ! C'est le nombre incroyable de plantes indispensables pour composer la mosaïque végétale qui trône en arrière-plan du bassin du jardin Wilson. Elle capte l'attention tout en traçant des perspectives vers les niveaux supérieurs du parc et vers les murs de l'hôtel de Charnisay qui accueille désormais le MuPop.

Les mosaïques végétales étaient très en vogue au XIXe et au début du XXe siècle. Elles constituaient souvent le point d'orgue d'un parc. À Wilson, la mosaïque s'intègre à un jardin à la française dessiné en 1935 par Monsieur Ducros, ingénieur-paysagiste. Celui-ci sera même recruté par la ville de Montluçon et y restera pendant 30 ans comme responsable des espaces verts. Son ancien service garde précieusement le plan en aquarelle du jardin Wilson, signé de sa main.

Le jardin Wilson a d'ailleurs peu changé depuis le 14 juillet 1939, date de son inauguration. La roseraie a été replantée avec des variétés anciennes et odorantes ; une extension ouverte sur le MuPop et la place Notre-Dame a également vu le jour mais sans dénaturer l'esprit des lieux. Le jardin est classé depuis 1952 en tant que « site historique et pittoresque », à la fois pour sa création végétale mais aussi pour les remparts et les trois tours médiévales qui s'y trouvent. La





ville de Montluçon le préserve et le maintient tel qu'il est dans ses principes paysagers. Elle rénove aussi les murs anciens et consolide les remparts et les tours.

Mais, le plus grand changement ne se voit pas immédiatement : il concerne l'entretien et la façon de travailler. Depuis 2014, soit 3 ans avant la loi les interdisant, la ville de Montluçon a mis fin à l'utilisation de produits phytosanitaires pour offrir un espace sain aux visiteurs. Dans un jardin à la française qui nécessite un entretien de tous les instants et une lutte contre toutes les herbes envahissantes, cela relève de l'exploit !

Pourquoi avoir créé un jardin à la française ici ? D'autres projets avaient-ils été proposés ? Les archives n'en gardent pas trace. Seulement peut-on se dire qu'à deux pas de l'hôtel de la Gaîté, où la famille de Nicolas Fouquet bannie par Louis XIV, trouva refuge, il était « *naturel* » de rendre hommage au grand jardinier Le Nôtre. Ce créateur des jardins à la française avait fait ses armes au château de Vaux-Le Vicomte, dont le propriétaire était… Nicolas Fouquet !

Le jardin à la française s'intègre aussi parfaitement aux espaces existants. Les 2/3 du jardin appartenaient au comte de Charnisay et constituaient l'arrière de son hôtel particulier. Le parc disposait de terrasses, de murs, de remparts… Il y avait une idée de construction et de puissance. Or, le jardin à la française tire







ses racines de cette volonté de domination de l'homme sur le végétal et sur la nature. Il s'agit de se servir des plantes pour dessiner et sculpter un espace. À Wilson, les jardiniers réalisent de nombreuses topiaires en forme de boule, de cône, de cylindre ou de parallélépipède taillées à partir d'essences telles que l'if, le buis, le charme ou encore le thuya.

S'il respecte les règles du jardin à la française, il se distingue par ses remparts, ses terrasses et ses différents niveaux. Chaque vue est différente et le jardin ne se découvre pas d'un seul coup d'œil ; à tel point que certaines cartes postales anciennes qui le représentent n'hésitent pas à titrer : les jardins suspendus de Montluçon !

Pour en découvrir toute la beauté, il faut monter jusqu'au belvédère qui domine la pièce d'eau, en passant par la terrasse et son allée centrale dont la perspective est clôturée par le buste d'André Messager, compositeur montluçonnais. Il est aussi possible de descendre vers le « *tapis vert* » qui occupe les anciens fossés. Justement les murs et l'encaissement du jardin y créent un microclimat. Le parc Wilson dispose ainsi d'espèces rares dans ce type de parc : un Poncirus trifoliata (un citronnier épineux venu de Corée), un néflier du Japon (venu de l'est de l'Asie) ou un Euonymus myrianthus (fusain de Chine) ...
Autre particularité, un cèdre bleu de l'Atlas. Incongru dans un jardin à la française, il est le seul à grandir à sa guise, sans intervention de l'homme pour le maîtriser. Une bonne raison à cela : planté à la libération de Montluçon en 1945, il symbolise... la liberté !



PARC SAINT-JEAN
concilier réchauffement et préservation



Plus que centenaires, les arbres du parc Saint-Jean ont changé de propriétaire en 1929, lors du rachat par la ville de Montluçon du très joli parc de M. Fournier-Salovèze. Marx Dormoy, le maire de l'époque, avait souhaité offrir aux ouvriers des industries montluçonnaises un espace de détente pour les familles.

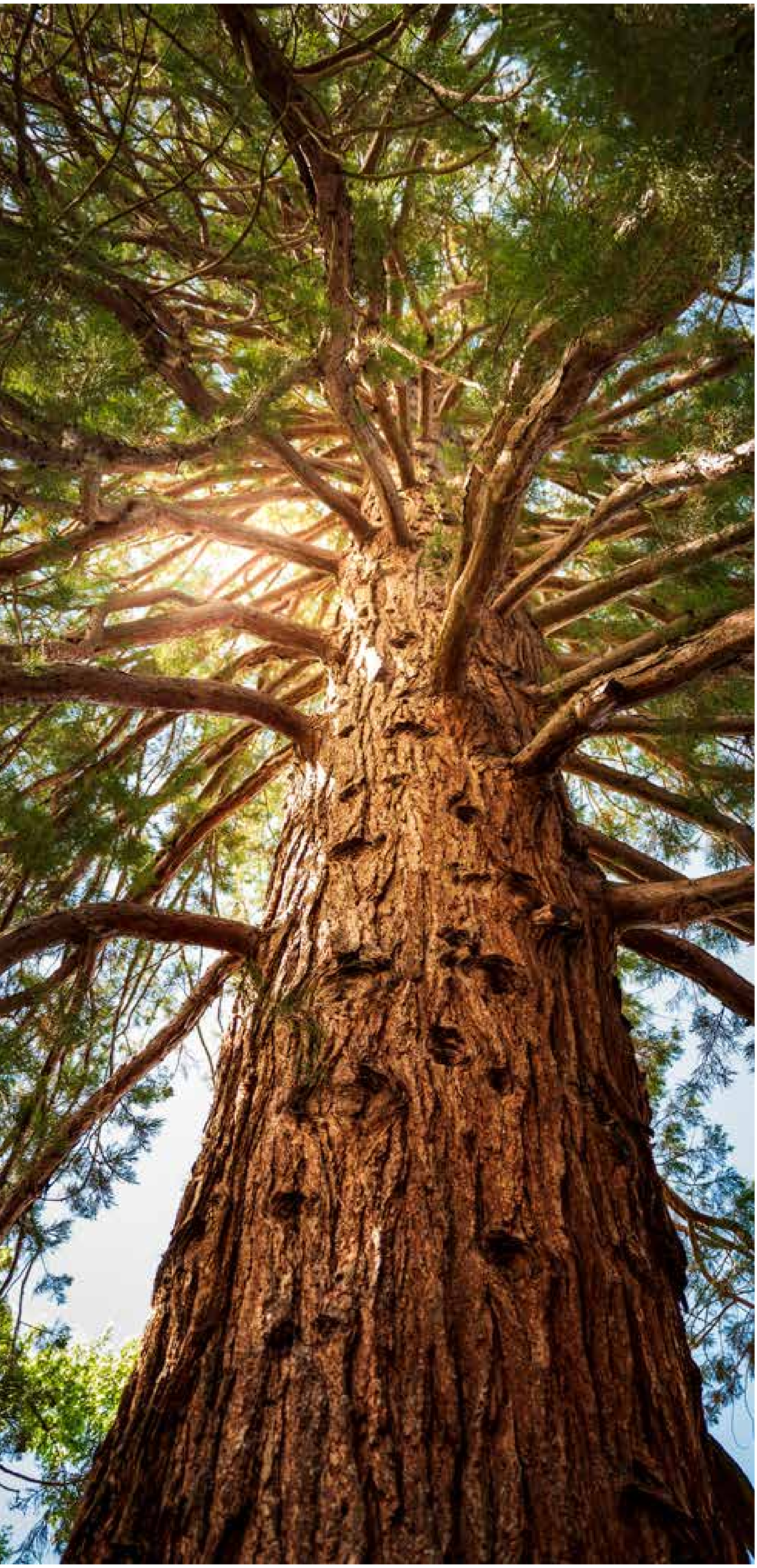
Depuis son acquisition, le parc a peu changé. Seule la pièce d'eau – précédemment une mare – a été réaménagée.

Imaginé avant le rachat par la ville comme un parc à l'anglaise où les végétaux ont la liberté de pousser à leur guise, Saint-Jean propose une couronne de 200 arbres enserrant une immense pelouse en son centre. Les majestueux chênes pédonculés dessinent une fantastique galerie ombragée sous leur futaie, apportant fraîcheur et douceur aux nombreux promeneurs. Une petite partie du parc est travaillée en jardin à la française pour faire la jonction avec le château qui fut une ancienne commanderie templière.

Mais aujourd'hui, les arbres de Saint-Jean souffrent… Le parc subit sa première agression avec la tempête de 1999, laissant à terre quelques arbres. En mai 2018, une tempête plus localisée fait de graves dégâts : 17 arbres tombent à terre. Le séquoia géant a, quant à lui, pris deux fois la foudre. Avec l'aide bienveillante des jardiniers de Montluçon, il se relève. Étêté, il donne une nouvelle flèche. Cerclé pour ne pas s'éventrer, il se maintient et continue à pousser. En Californie, les plus âgés de son espèce atteignent 70 à 80 mètres de haut et vivent plus de 1 000 ans.

Le réchauffement climatique reste l'ennemi numéro 1 des grands arbres du parc. L'eau se fait plus rare, les températures montent… Chaque année, le réchauffement s'accélère ne laissant pas le temps à la végétation de s'adapter. Les chênes pédonculés, les cèdres et les pins sylvestres font partie des plus sensibles et se mettent à dépérir. Dans la partie haute de leur houppier, les quantités de bois mort augmentent d'année en année ; les insectes xylophages et les champignons lignivores s'attaquent à ces arbres affaiblis. La belle couronne d'arbres du parc Saint-Jean donne des signes de plus en plus évidents de dépérissement. Les années du séquoia géant sont malheureusement comptées, lui qui était si juvénile pour son espèce !

Pour autant, la ville de Montluçon ne baisse pas les bras. Faute de pouvoir sauver l'existant, elle entreprend de garder l'esprit du parc et sa configuration en adaptant la végétation aux nouvelles conditions qui s'annoncent. En 2050, le climat de Montluçon pourrait s'apparenter à celui actuel de Montpellier ou de villes plus méridionales, la ville a fait



le choix d'anticiper le changement climatique en replantant dorénavant des végétaux originaires du sud de la France et de pays chauds. Il faut qu'ils puissent résister à des températures plus élevées en été et à des sécheresses prolongées. Vingt-et-un jeunes arbres ont été replantés avec l'aide des enfants des centres de loisirs de la ville. Le micoulier (de son nom scientifique Celtis australis, très répandu dans le sud de la France), le chêne vert, que l'on retrouve tout autour de la Méditerranée, le sapin d'Espagne (courant en Andalousie et au Maroc), ou encore l'érable de Montpellier ont fait leur apparition dans le parc Saint-Jean. Évidemment, ils pousseront moins haut que leurs prédécesseurs et de façon plus espacée, car il faut que chacun d'entre eux ait accès à la ressource et dispose de son espace vital.

L'esprit du parc est préservé dans sa forme, comme dans son entretien. Chaque nouvel arbre est laissé libre de grandir et de s'épanouir dans le respect de la tradition des jardins anglais, pour que la nature prenne toute sa place. À cette fin et pour œuvrer à la biodiversité, le parc Saint-Jean est également labellisé refuge de la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux) depuis 1998. Ainsi, certains troncs d'arbres morts sont laissés en place pour permettre la nidification.

Dans les décennies à venir, le parc Saint-Jean aura changé évidemment ; il ne sera plus exactement celui que M. Fournier-Salovèze avait vendu à la ville mais il gardera sa fonction d'accueil, de balade, de loisirs et de rencontre avec la flore et la nature.









À la recherche des circuits courts !

Olivier Valade, chef étoilé du château Saint-Jean

Voici maintenant 3 ans qu'Olivier Valade a pris les commandes des restaurants du château Saint-Jean. Après avoir obtenu et confirmé sa première étoile au Michelin en 2021 puis 2022, le chef met tout en œuvre pour obtenir la deuxième.
Il a accueilli longuement Montluçon Découvertes afin d'échanger sur ce qu'il voudrait mettre en place avec le territoire et ses producteurs, pour entrer dans une démarche collective vers l'excellence culinaire.





Dès votre arrivée à Montluçon, vous avez souhaité mettre en avant les circuits courts. Cela reste-t-il un objectif ?

Oui, évidemment oui ! Je crois que c'est important en cuisine aujourd'hui, à la fois d'un point de vue éthique, gustatif, économique et écologique. Nous devons être responsables pour essayer de limiter notre impact sur la planète. Nous jouons aussi un rôle de locomotive pour entraîner les producteurs et fournisseurs locaux dans une démarche de qualité.

Je suis venu à la cuisine par passion et par histoire familiale. J'ai cuisiné dès mon plus jeune âge avec mes parents et j'ai un oncle ostréiculteur. J'ai très vite eu le contact avec les producteurs et il m'a toujours semblé naturel de cuisiner avec ce dont on disposait, sans jamais limiter son niveau d'exigence.

Concrètement, avec qui travaillez-vous localement ?

J'ai trouvé plusieurs producteurs localement. Je me réjouis de ces partenariats et je veille à ce qu'ils perdurent dans le temps, en échangeant régulièrement sur mes attentes et sur leur façon de travailler.

Ma cuisine est en partie reconnue pour ses associations terre-mer. J'ai œuvré notamment en Bretagne et je garde cette coloration dans mes plats. Alors, évidemment, ce n'est pas en Auvergne que je vais trouver des poissons de mer. En revanche, je fais venir mon cochon d'un GAEC local : celui de La Croix Soleil à Saint-Angel. Hervé Chemel, l'exploitant, est venu me trouver pour me proposer ses viandes. J'ai sélectionné ses porcs élevés en plein air et nourris aux céréales ; le produit est régulièrement sur ma carte. Je travaille aussi avec Bernard Combeau, horticulteur à Lavault-Sainte-Anne. J'utilise ses plantes et ses fleurs dans ma cuisine. Dans ce cas, je crois qu'on peut difficilement faire plus proche ; ses terres sont à moins d'un kilomètre du château.

Ensuite, il y a le pain. Je fais confiance à la boulangerie de Christophe Alix, situé avenue du Président Auriol à Montluçon. Il réalise six sortes de pain, en accord avec ma carte ; c'est un très bon boulanger qui travaille toujours avec l'idée d'améliorer ses pains et de varier les propositions.







Puisque nous évoquons le pain, parlons vin et fromage : vous travaillez aussi avec des producteurs locaux ?

Bien évidemment, j'ai à la carte des vins de Saint-Pourçain. Ils sont souvent demandés par les clients venus d'autres régions de France car ils veulent découvrir les produits locaux. Notre sommelier fait confiance à la famille Laurent, viticulteur à Saulcet. Un peu plus loin, nous avons aussi des Côtes d'Auvergne, du domaine Desprat Saint-Verny, dont la cuvée La Légendaire qui vieillit 6 mois à 1200 mètres d'altitude dans un buron du Cantal. Côté alcool, on trouve à la carte les whiskys et les gins de la distillerie Balthazar à Venas, à côté de Hérisson.

Pour les fromages, vous verrez sur la carte de La Chapelle « *Plateau de Fromages affinés en provenance du Comptoir aux Fromages de Montluçon* ». L'histoire ici est un peu particulière. Nous avons ouvert au même moment à Montluçon. J'ai trouvé leur sélection de fromages vraiment intéressante, que ce soit pour les fromages d'Auvergne ou pour ceux qui viennent de plus loin. Je leur ai parlé de ce que je voulais faire à La Chapelle et je leur laisse







faire la sélection des fromages. C'est toujours bien trouvé, bien pensé, tout en gardant un brin d'originalité qui correspond à ce que je recherche dans mes plats et ma cuisine. Par exemple, ils ont amené le « *Comtesse de Vichy* » à notre table : un fromage d'Auvergne moins connu que le Cantal ou le Saint-Nectaire, également présents sur notre plateau de fromages.

Pour les fromages, vous verrez sur la carte de La Chapelle « Plateau de Fromages affinés en provenance du Comptoir aux Fromages de Montluçon ».



Cherchez-vous encore d'autres producteurs locaux ?

Aujourd'hui, j'estime que je n'ai pas assez de producteurs locaux, que ce soit autour de Montluçon ou dans un rayon d'une centaine de kilomètres. J'aimerais aller plus loin dans la démarche des circuits courts et être plus en lien avec le territoire, même si je puise mon inspiration culinaire avant tout dans mon histoire et mon parcours personnel.
Je lance donc un appel aux producteurs et fournisseurs locaux qui auraient envie de travailler avec moi. Venez me voir ; discutons de mes attentes et de ce que vous pouvez m'apporter ; fixons-nous des caps et des objectifs en commun. Je suis sûr que nous pouvons trouver le moyen de fonctionner ensemble. Travailler avec une table étoilée, c'est une formidable motivation et un moteur économique pour un producteur local !



MONTLUÇON
Shopping

Une joaillière passée par les grandes maisons de la place Vendôme à Paris, un chocolatier primé internationalement, une machine à torréfier unique datant de 1948 et fonctionnant encore chaque jour pour des cafés aux arômes subtils… Oui, il y a tout ça à Montluçon ! Montluçon Découvertes pousse pour vous la porte de ces boutiques d'artisans, de créateurs ou simplement de commerçants d'exception.

LE COMPTOIR AUX FROMAGES
une table à fromages incontournable

La table étoilée du château Saint-Jean en a fait son fournisseur exclusif en matière de fromages : le Comptoir aux Fromages s'impose comme une boutique de bouche incontournable à Montluçon.

L'histoire est belle : originaire de Montluçon, Chloé Lemoine est fromagère à Paris chez des artisans affineurs reconnus. Elle a des envies de se mettre à son compte. Frédéric, son père, a lui des envies de changement professionnel. Le père trouve un local place Bretonnie à Montluçon… et entraîne sa fille pour ouvrir le Comptoir aux Fromages le 3 octobre 2018.

Le concept est original aussi : il ne s'agit pas d'un simple fromager, même si la boutique propose une vaste sélection réalisée avec justesse et précision, le plus souvent directement auprès du producteur. Chloé et Frédéric ouvrent une table à fromages où les clients peuvent déguster une planche de fromages et de charcuterie. Installés à l'arrière de la boutique ou dans le magnifique espace extérieur, les clients peuvent laisser le fromager leur proposer sa sélection ou venir la faire eux-mêmes au comptoir. Une sélection de 6 vins vient accompagner les repas. Pendant le COVID, le Comptoir aux Fromages s'est recentré sur la vente de fromages à la coupe en boutique. En juin 2022, le Comptoir aux Fromages ouvre de nouveau sa partie restauration tous les vendredis soirs de 18h à 23h.

Le Comptoir aux Fromages
23 place Bretonnie à Montluçon - Tél. : 06 33 64 06 31
Du mardi au samedi 9 h – 12 h 30 et 16 h – 19 h
Restaurant tous les vendredis soir de 18 h à 23 h





L'ECO BOUGNAT
Vrac et produits régionaux en centre-ville

Après Vallon-en-Sully, Céline et Didier Abeillon ont ouvert une nouvelle boutique en centre-ville de Montluçon : « *On avait une demande de clients pour un point de vente à Montluçon. Il n'y avait pas d'épicerie qui proposait le vrac en centre-ville et nous avons trouvé ici un local trois fois plus grand que celui de Vallon ; de quoi offrir plus de références à nos clients.* »

Ici, les produits régionaux sont à l'honneur : « *Nous proposons des fromages d'Auvergne et de la charcuterie. Nous avons aussi des bières de la région, de la limonade, les vins de Saint-Pourçain, le whisky de M. Balthazar.* »

Mais le cœur de l'activité de l'Eco Bougnat, c'est le vrac : « *Nous voulons vraiment agir pour la planète et limiter ce sur-emballage. Nous avons toute l'épicerie sucrée salée en vrac : des pâtes, de la farine, des céréales, des huiles, du café, du thé, des biscuits… Nos clients trouvent aussi ici des produits de droguerie en vrac (lessive, produits vaisselle…) ou encore des cosmétiques. Au total, nous avons plus de 300 références en vrac !* » L'Eco Bougnat propose aussi des sélections de produits régionaux en corbeille et composition à offrir et des chèques cadeaux sont également disponibles.

L'Eco Bougnat Numéro Bis
67 bd de Courtais à Montluçon
Tél. : 09 83 38 49 09 - ecobougnatnbis@gmail.com
Mardi, jeudi et vendredi de 10 h à 19 h
Mercredi et samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h



LA BRÛLERIE BRETONNIE

« Chaque jour, nous torréfions nos cafés sur place ! »

Avant même de passer la porte, un univers sensoriel vous envahit : odeurs de thés, senteurs des grands crus de café, parfums des tisanes…
Le matin, la première torréfaction est en cours : les arômes de café envahissent la boutique et la rue porte Bretonnie. La Brûlerie dispose d'une machine unique qui tourne chaque jour d'ouverture et de façon traditionnelle depuis 1948.



« *Ici, je pratique une torréfaction en robe de moine* », explique Claudine Fort, qui tient la Brûlerie Bretonnie depuis 10 ans. « *La robe du grain de café va passer de la teinte verte, pour tendre vers des nuances de brun, comme celle des robes monacales. C'est une torréfaction lente qui permet de faire ressortir les richesses olfactives et gustatives des grains et de donner au café un équilibre entre acidité et amertume.* »

Les senteurs de café vous transportent aux quatre coins du monde : du Guatemala à l'Éthiopie, du Mexique au Brésil, du Pérou à la Tanzanie. La Brûlerie Bretonnie vous propose aussi bien des arabicas que des robustas et dispose de mélanges maison pour que tous les palais trouvent café à leur goût. Au gré des récoltes, la Brûlerie fait découvrir des grands crus exceptionnels tout au long de l'année. Claudine Fort propose aussi des machines à café qu'elle a sélectionnées pour leur qualité et dont elle fait la démonstration sur place.

Pour les amateurs de thé et d'infusion, plus de 125 sortes parsèment les étagères de la boutique et côtoient les tisanes bios venues de Creuse, le chocolat à boire et les pâtes de fruits d'Auvergne. La Brûlerie Bretonnie complète son offre avec de la vaisselle dédiée à l'art du café ou du thé (théières, bouilloires, tasses…).

Pendant l'été, le samedi matin tous les 15 jours entre 10 h et 12 h, la Brûlerie Bretonnie propose de venir partager une dégustation de café : l'occasion de découvrir des arômes nouveaux et de parler café !

La Brûlerie Bretonnie
6 rue Porte Bretonnie à Montluçon
Tél. : 04 70 05 22 35
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h

AU BON CHOCOLAT
Des idées à en croquer !

Adrien Le Roux s'est installé à Montluçon en 2016. La ville y a gagné un artisan d'exception, dont la boutique ne cesse de s'agrandir et de gagner en service.

Comment s'est faite votre installation à Montluçon ?

Je voulais être mon propre patron. Je souhaitais aussi trouver une ville moyenne, agréable à vivre. Je suis venu voir Montluçon car mon étude de marché me montrait qu'il y avait une opportunité. J'ai tout de suite aimé la ville, le lieu, les gens… En mars 2016, j'ai ouvert la boutique. Depuis, j'ai déménagé (N.D.L.R. : juste en face) pour m'agrandir et avoir un laboratoire à la fois plus vaste et surtout visible depuis l'extérieur. Aujourd'hui, nous sommes 6 salariés, répartis entre la boutique et le laboratoire. Et, j'ouvre une seconde boutique à Néris-les-Bains.

Côté chocolat, quelles sont vos créations ?

En tant qu'artisan chocolatier, il faut toujours se renouveler et inventer des nouvelles recettes. Ce sont des moments que j'affectionne. Donc, je ne veux pas mettre un seul produit en avant mais j'ai eu un prix national et un prix international (N.D.L.R. : aux International Chocolate Awards, décerné par un jury en dégustation à l'aveugle) pour mes noisettes praliné-chocolat. Je les réalise avec des noisettes françaises exceptionnelles. D'ailleurs, pour tous mes fruits secs (hors pistache), je me fournis en France. Je viens durcir le praliné avec le chocolat et avec seulement trois ingrédients, j'obtiens un résultat en bouche que je trouve – et je pense mes clients aussi – exceptionnel.

Au Bon Chocolat
3 rue porte Saint-Pierre à Montluçon
Tél. : 04 70 06 58 83
Du mardi au samedi de 10 h à 18 h 30





LE FOURNIL DES SAVEURS

la seule boulangerie au feu de bois !

Roger Mory a posé ses valises en 2007 à Montluçon : « *Je cherchais à m'installer après avoir travaillé dans plusieurs régions en France. Mais, je cherchais une boulangerie qui disposait d'un vrai four à bois* ».

Roger Mory a une longue expérience derrière lui et a travaillé chez un patron qui lui a transmis son savoir-faire en matière de pain cuit au feu de bois. La boulangerie de l'avenue Kennedy est idéale. « *La presque totalité de mes pains passent par ce four* », montre-t-il, fier de son outil et de son habileté. « *Je le chauffe le matin à partir de 4 h 15. Il monte jusqu'à 400 degrés, puis je le laisse retomber en température pour pouvoir mettre les pains en cuisson. Vous avez une vraie salle de cuisson derrière cette porte : 13 m² pour accueillir nos pains. Je commence par les baguettes puis je finis par les plus gros pains.* » Le four est directement visible depuis la boutique et tourne toute la matinée : « *Les clients voient ce que nous faisons, c'est important aujourd'hui* », souligne Roger Mory.

Les clients, justement, sont de plus en plus nombreux et fidèles. Ils viennent de Montluçon, mais parfois de bien plus loin. « *Jusqu'à une trentaine de kilomètres... Ils recherchent ce goût unique que donne la cuisson au feu de bois, un goût et une saveur qui se sont un peu perdus et que vous ne retrouvez plus que dans nos pains désormais.* »

Roger Mory travaille aussi essentiellement au levain et avec très peu de levures : « *Cela donne des pains qui paraissent moins développés mais qui, une fois coupés, sont très aérés. Nous avons aussi la chance d'avoir de très bons minotiers dans la région avec qui nous travaillons en confiance pour la fourniture des farines.* »

En 2017, Roger Mory a refait entièrement son magasin : « *J'ai diversifié, notamment côté pâtisserie et j'ai embauché. Vous trouvez maintenant des chocolats et surtout des macarons pour lesquels nous sommes très reconnus. Nous sortons jusqu'à 17 parfums et nous les changeons au cours de la saison* ».

Le Fournil des Saveurs
56 avenue John Fitzgerald Kennedy à Montluçon
Tél. : 04 70 64 35 97
Du mercredi au lundi de 6 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h 30.
Ouvert le dimanche de 6 h à 13 h et de 15 h 30 à 19 h.

CAVE SAINT-PIERRE

au service du vin depuis 1997

À l'angle de la rue des Serruriers et de la rue des Cinq Piliers, la devanture est bien connue des montluçonnais : la Cave Saint-Pierre surplombe de quelques mètres la place du même nom.

Quels vins proposez-vous dans votre cave et comment travaillez-vous avec les viticulteurs ?
Le métier de caviste consiste à trouver des vins remarquables dans des prix raisonnables. Bien sûr, j'ai quelques grands domaines et j'en propose à mes clients. Mais, ce que je cherche, c'est à conseiller et à aiguiller vers des bouteilles auxquelles le client n'aurait pas pensé, à lui donner envie de connaître tel ou tel vignoble, telle ou telle cuvée ou tel ou tel viticulteur ou viticultrice. Je suis surtout axé sur le vignoble français, même si je propose aussi des vins étrangers. Je rencontre les viticulteurs, je choisis les cuvées que je vends dans ma cave. Je les goûte et je les sélectionne. Souvent, je me tourne vers des domaines en devenir. Ce seront les grands vins de demain.

Quelles sont les tendances actuellement dans le vignoble et dans votre clientèle ?
Je mets en avant le vin de Saint-Pourçain, d'autant plus qu'on me le demande souvent pour offrir hors de la région. Un domaine comme celui de Terres d'ocre propose des vins séduisants. Je me tourne aussi vers le Beaujolais ; un vignoble en plein renouveau grâce à la nouvelle génération qui s'éloigne de la facilité des vins primeurs pour s'intéresser au terroir. Aujourd'hui, la tendance est aussi à aller vers le bio et le vin naturel. À la cave, je propose aussi des spiritueux et des vins mutés, j'ai un faible pour les vins de Madère, un mixte entre la richesse des Portos et la complexité aromatique des Xérès. Ce sont des "curiosités" que j'aime faire partager. Ils font la passerelle avec les spiritueux comme les whiskys ou des rhums, qui séjournant dans d'ex-fût de Portos de Madères ou de Xérès, s'imprègnent de ces saveurs. Aujourd'hui, on élargit l'élevage de ces spiritueux dans d'ex-fûts de grands vins de Bordeaux ou Bourgogne... la boucle est bouclée !

La Cave Saint-Pierre
2 rue des 5 Piliers à Montluçon
Tél. : 04 70 04 04 00 - www.cavesaintpierre.fr
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h 15 et de 14 h 15 à 19 h 30





ADAMAS
un diamant à l'état brut !

Coline Chamignon est une créatrice d'exception. Après des études de joaillerie à Saint-Amand-Montrond, la montluçonnaise a fait ses armes dans des grandes maisons parisiennes de la place Vendôme. Reconnue pour son talent et la qualité de ses créations, Coline a toujours senti qu'elle pouvait voler de ses propres ailes et avoir son entreprise.

En 2019, elle se lance dans l'aventure. Elle installe sa boutique et son atelier rue Bretonnie à Montluçon : « *Je voulais un lieu où je puisse recevoir mes clients, passer du temps avec eux, être attentive à leurs projets, tout en leur permettant de voir où et comment je travaille. Il est important pour moi de montrer que ce métier est avant tout artisanal et aussi très complexe. Je dis souvent que le joaillier est le chef d'orchestre dans la fabrication d'un bijou.* »

Coline aime travailler les pierres avant tout, là où d'autres préfèrent les métaux. « Je passe plusieurs heures avec mes clients. Je les reçois sur rendez-vous une première fois pour échanger sur leurs envies, je leur propose ensuite un devis et une esquisse. On se revoit aussi pour le choix des pierres de couleurs ou des diamants.

Avec Adamas, chaque bijou est unique et réalisé à la main. Je *m'adapte à chaque client ; j'ai de plus en plus de jeunes couples qui me demandent des alliances, par exemple. Comme tous les joailliers, je rachète également l'or ; je ne le réincorpore pas dans le bijou commandé mais je le transforme en réduction sur le prix du bijou.* »

Difficile pour Coline Chamignon de choisir ses plus belles pièces : « *Chaque client est unique. J'aime quand il y a un défi, quand il faut trouver des idées, quand la difficulté est là. Je me souviens de deux bracelets dans le style Art Déco et sertis de pierres précieuses. Ils m'avaient donné du fil à retordre mais le rendu final me plaisait beaucoup. Chacune de mes créations raconte une histoire et c'est ce que j'aime dans la joaillerie que je pratique à Adamas.* »

Joaillerie ADAMAS
15 rue Bretonnie à Montluçon
Tél. : 06 67 89 06 45
Mardi au samedi de 10 h à 12 h et 14 h à 18 h - Sur RDV pour création

UN PION C'EST TOUT !
Place Notre-Dame : on y joue, on y joue…

Il fait vivre la place Notre-Dame à quelques mètres du MuPop. Nicolas Langlet a ouvert une boutique-café dédiée au jeu de société en 2018. Depuis, il a même différencié les espaces : d'un côté de la place, le café où boire un verre seul ou entre amis ; de l'autre, la boutique de jeux de société. « *Pour moi, c'est le cœur culturel de Montluçon. Il y a le MuPop, la librairie le Talon d'Achille et l'illustrateur David Roux. En plus, je voulais que l'on soit dans un cadre piétonnier pour ne pas avoir le bruit des moteurs.* »

Le café sort ses tables en extérieur dès que le temps le permet. Le cadre – au cœur de la cité médiévale – invite à s'assoir pour un café, une glace ou un petit snack léger. « *On propose de la restauration autour de la street food, certains jours, en collaboration avec des chefs locaux. Le lieu, je le souhaite avant tout convivial. Le jeu, c'est un plus. Personne n'est obligé de jouer ici. On peut venir simplement pour boire un verre. Ensuite, pour ceux qui veulent jouer, nous avons tous les jeux possibles disponibles : pour enfants, pour grands, familiaux, d'ambiance, pour experts, pour amateur de stratégie… Il y en a plus de 300 à disposition au café !* »

Si vous avez mordu au jeu que vous avez essayé, il est disponible à l'achat à la boutique, de l'autre côté de la place. Ici, tous les jeux sont sélectionnés et testés par Mathieu, Alyson et Nicolas. « *Nous proposons les jeux que nous aimons, qui fonctionnent et qui sont adaptés aux différents publics. Nous apportons un vrai conseil pour aider à trouver le jeu qui va convenir au moment ou aux personnes* ». Nicolas n'hésitera pas à vous ouvrir une boîte, à vous montrer le matériel et à vous expliquer les mécaniques de jeu pour vous aider dans vos choix. En plus des 1200 références de jeux de société, la boutique « *Un pion c'est tout !* » propose des puzzles, des livres jeux ou encore des casse-têtes. À vous de vous lancer dans la partie !

Un pion c'est tout !
Place Notre-Dame à Montluçon
Tél. : 04 70 64 36 67
La Boutique : du mardi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h ; le samedi de 10 h à 19 h.
Le Café : du mardi au samedi de 10 h à 20 h ; le jeudi, vendredi et samedi jusqu'à 2 h.
Horaires spécifiques en période estivale à retrouver sur internet.





LA GOZETTE

des livres pour des coups de foudre !

Virginie a ouvert La Gozette en 2016 : « *Je voulais un lieu où l'on se sente bien, où l'on ait envie de flâner, de prendre son temps, et de découvrir de beaux livres* ».

Sa librairie installée à deux pas de l'Office de Tourisme, aux portes de la cité médiévale, fait avant tout dans le livre d'images. « *Évidemment, je réponds à toutes les commandes de livres de mes clients, quel que soit le style. Mais, je suis libraire pour faire partager le travail d'auteurs, d'illustrateurs, d'éditeurs… Je sélectionne ce qui me plaît, pas forcément les grosses sorties dont les médias parlent. J'ai envie que celui ou celle qui entre dans ma librairie sente qu'il se trouve dans un lieu à part où il va pouvoir être séduit par un visuel, une édition, un sujet auquel il n'avait pas pensé. Je cherche à ouvrir des horizons.* »
Dans les casiers faits maison, des livres jeunesse et des bandes dessinées ; sur le mur de droite, une immense bibliothèque, réalisée par un ébéniste local, offre plus de 900 références de BD et de livres illustrés. Ne reste plus qu'à se laisser emporter par la lecture…

Et si vous offrez un ouvrage, n'oubliez pas de demander une pochette La Gozette pour l'emporter. Réalisées dans des vieux papiers peints ou de vieux magazines recyclés, elles sont de vraies créations durables et écologiques !

Librairie La Gozette
4 rue Porte des Forges à Montluçon
Tél. : 04 70 02 68 25 - www.lagozette.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30, sauf le jeudi matin.







CLOÉLIE BIJOUX
la boutique atelier pour vos coups de cœur !

Au 10 rue des Anciennes Boucheries, les bijoux en vitrine vous font de l'œil… Pousser la porte et vous vous sentirez dans un écrin cocooning où vous n'hésiterez pas à passer du temps pour choisir.

Laurence Robin a ouvert les portes de sa boutique Cloélie Bijoux en mai 2021, juste après le dernier confinement. « *Je voulais faire une boutique où l'on se sente comme à la maison, où l'esprit création se retrouve, un lieu qui me ressemble. J'ai décidé de proposer, en plus de mes créations, des objets déco de marque ou de créateurs qui collent à mon univers. Je crois qu'une boutique se doit d'apporter plusieurs idées et envies à ses clients : on vient pour un bijou et on a un coup de cœur pour une petite lampe, un plateau… Ou l'inverse d'ailleurs* ».

Si la boutique a un an, Laurence a commencé son activité en 2013 en vendant ses créations sur internet et lors d'évènementiels. Elle a souhaité ouvrir un lieu pour rencontrer ses clients, pour échanger avec eux, pour mieux connaître leur retour. « *J'ai aussi installé mon atelier ici. Évidemment, la création, cela occupe l'esprit tout le temps. Je m'inspire de mes voyages, de mes vacances mais parfois juste d'un tissu vu dans une boutique. L'inspiration est partout. Quand j'ai une idée, je la note sur un de mes nombreux carnets, je fais une petite esquisse. Mais la réalisation proprement dite se fait ici derrière la vitre, visible depuis ma boutique. Mes clientes ont besoin d'une petite réparation, je le fais en direct. Et puis, j'ai parfois aussi des commandes sur mesure…* »

Colliers, pendentifs, bagues, boucles d'oreilles, bracelets… Laurence Robin porte une attention toute particulière à la qualité de ses matériaux et à la sélection de ses fournisseurs : les placages sont réalisés en France ou en Europe, les composants métalliques viennent d'Europe, les pierres du monde entier. « *Tout en étant exigeante sur mes créations et la qualité des matériaux que j'utilise, je propose des prix accessibles. Les premiers bijoux sont en dessous de 20 euros et les bracelets ont souvent un prix moyen entre 30 et 50 euros. Je veux que tout le monde puisse se faire plaisir.* »

Quand vous serez tombé(e) sous le charme des bijoux de Cloélie, vous reviendrez sans aucun doute. Et, si vous n'êtes pas montluçonnais, vous retrouverez ses collections en ligne sur le www.cloeliebijoux.com .

Cloélie bijoux
10 rue des Anciennes Boucheries à Montluçon
Tél. : 06 83 96 65 15
Du mardi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30



Du bourbon en Bourbonnais !

David Faverot reprend la distillerie Balthazar en 2013. Installé à Venas, dans les locaux historiques, il envisage de déménager pour des bâtiments plus fonctionnels mais ne trouve pas. L'opportunité se présente huit ans plus tard : Olivier Perrier, fondateur et ancien propriétaire de la distillerie, lui parle de l'ancien prieuré de Reugny… Récit d'un projet réussi pour l'unique et véritable whisky bourbonnais !



Nouveau lieu de production

"La première distillation des whiskys Balthazar a eu lieu dans les locaux de Venas. C'était en 1984 ! Mais, ils sont devenus peu pratiques pour notre production, notamment en termes de logistique", confie David Faverot. Au prieuré de Reugny, il trouve un lieu chargé d'histoire avec du terrain disponible. L'endroit est facilement accessible et assure une bonne visibilité à l'activité, dont une partie de la production s'écoule en vente directe.

La distillerie Balthazar achète le foncier et dessine avec Stéphane Pichon, architecte de Moulins, un bâtiment de production de 400 m² moderne et adapté au site. Après plusieurs esquisses et propositions, les Bâtiments de France donnent leur aval au projet qui vient s'insérer aux côtés des édifices existants datés du XIe siècle. Les travaux peuvent débuter ! *"Cela a été possible grâce aux partenaires qui nous ont accompagnés et fait confiance. C'est autant un projet d'entreprise, qu'un projet de territoire"*, explique David Faverot. *"Notre banque locale a suivi mais il y a aussi l'engagement du Conseil départemental, de la Communauté de communes du Val de Cher et, surtout, de la commune de Reugny"*.

Une tour à cocktail

En effet, cette dernière a rénové les anciens bâtiments du prieuré pour leur redonner toute leur place localement et contribuer à l'installation de cette nouvelle activité économique. L'ensemble historique demeure dans le domaine public : une convention lie la mairie et la distillerie Balthazar pour la location et l'usage des lieux. Le donjon accueillera un bar boutique, aménagé prochainement ; la chapelle un lieu de stockage, certainement en 2023. *"Le bar à cocktail sera ouvert les vendredis et samedis. C'est une envie que nous avions avec nos salariés. Le lieu s'y prête et cela nous permettra de mettre en valeur notre production à travers des apéritifs et des soirées à thèmes"*. Des visites guidées se dérouleront toujours les week-ends mais les visiteurs pourront venir voir l'alambic en fonctionnement sans rendez-vous.



15 000 bouteilles par an

Aujourd'hui, la distillerie Balthazar écoule près de 15 000 bouteilles annuellement. Le magasin de Hérisson assure 20 % des ventes et restera ouvert aux mêmes jours et horaires qu'actuellement, après le déménagement à Reugny. *"On ne va pas forcément augmenter notre production avec ce déménagement. Ce n'est pas l'objectif. Mais on va rationaliser notre travail et gagner en productivité, tout en faisant revivre un site historique du territoire. Je veux d'abord conforter nos trois whiskys : le Hedgehog, le Tronçais et l'Aumance. Aujourd'hui, la distillerie, ce sont deux salariés plus moi. J'envisage d'embaucher en 2023 une personne en plus si l'activité se maintient et produire aussi une cuvée en série limitée chaque année."*



LE PRIEURÉ RETROUVÉ

Au bord de la Départementale 2144, le prieuré de Reugny attire l'œil par son harmonie, son donjon et sa chapelle qui se détachent, isolés du bourg. La mairie en est devenue propriétaire en février 2021 et a lancé les études pour entreprendre une rénovation nécessaire. L'ensemble des huisseries du donjon et des tourelles va être changé. Les joints des murs, l'électricité et les arrivées d'eau seront également refaits. Le montant des travaux s'élève déjà à 200 000 euros. Dans la chapelle, des fresques ont été découvertes et vont être préservées. Cela augmente le montant du chantier qui visait avant tout la consolidation du bâti. Cette phase est pour le moment reportée à 2023 dans l'attente d'aides et de financements complémentaires possibles, notamment de la part de la Fondation du Patrimoine. D'ici là, la distillerie Balthazar aura emménagé sur son nouveau site de production et ouvert son nouvel espace bar boutique dans la tour rectangulaire du prieuré !

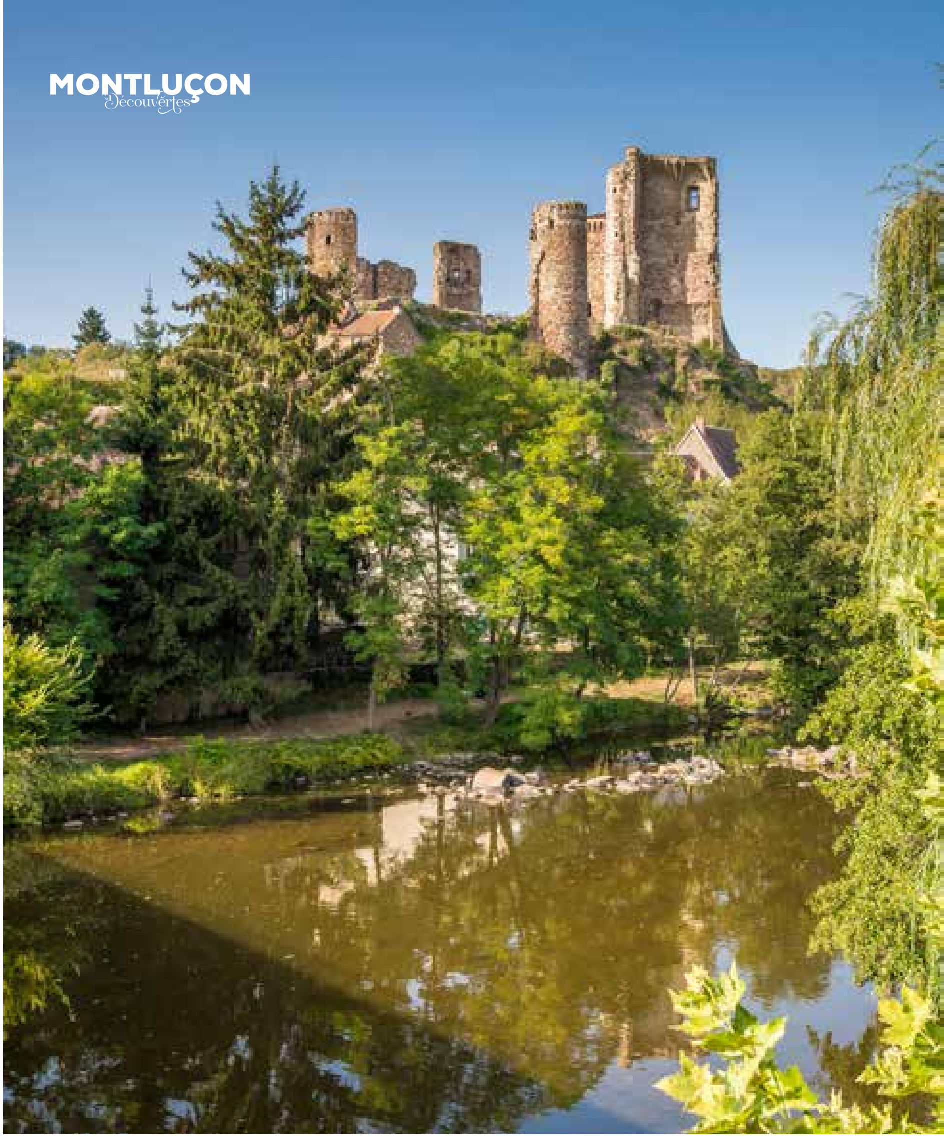




un Hérisson si doux







CINQUANTE NUANCES DE VERTS DANSENT AVEC LES PIERRES CHAUDES DES BÂTISSES ET LA COULEUR DES FLEURS. FENÊTRES ET VOLETS GRANDS OUVERTS, HÉRISSON CAPTE LA LUMIÈRE DES TEMPS ET DES SAISONS AU PIED DES RUINES DE SON EMBLÉMATIQUE CHÂTEAU.





LA DOUCEUR DE L'AUMANCE BAIGNE LES RIVES DE PIERRE ET DE VERDURE. MAISONS, CHEMINÉES ET FRONDAISONS MIRENT LEUR DOUBLE DANS LE COURANT, AU GRÉ DES ONDULATIONS DE L'EAU. LE TEMPS PASSE AU RYTHME DE LA RIVIÈRE…







Chaque rue ouvre une perspective inattendue ; chaque place invite à prendre son temps ; chaque venelle donne envie de s'égarer au milieu des vieilles pierres ; chaque détail appelle une nouvelle découverte…









De marche en marche, d'église en église, de vestiges en passages mystérieux, Hérisson la médiévale berce la cité de son histoire et de son âme. Elle emporte le visiteur dans des rêveries d'enfance peuplées de chevaliers, de gentes dames et de hautes tours imprenables…





Les cloches de la Terre

« Tendez l'oreille… Soyez patient. Venez le soir, un soir de pleine lune de préférence… Vous entendrez, impossible de passer à côté. Vous verrez, même si le temps est au brouillard, car il y a plus d'une légende et plus d'une âme qui habitent ces lieux. »

Les habitués de la forêt de Tronçais ne manqueront pas de vous guider si vous cherchez les fontaines sous la plus belle futaie d'Europe. Les arbres centenaires cachent plus d'une quarantaine de « *fonts* » comme on les appelle ici. Nombreuses sont les histoires associées à ces eaux mais la fontaine Viljot recèle les plus grands mystères de Tronçais.



L'Atlantide de la forêt

Il faut remonter au temps gallo-romain et aux invasions barbares pour entendre parler d'une cité du nom de villa Jovis. Christianisée, elle accueillit une église à l'emplacement actuel de la fontaine Viljot. Les envahisseurs Goths, parcourant la contrée, auraient massacré hommes, femmes et enfants réunis pour un office le jour de Noël… Face à cette tragédie, la légende conte que le bâtiment sacré s'enfonça sous terre, disparaissant à jamais et laissant un immense bourbier, d'où jaillit la source limpide qui coule encore aujourd'hui. Les âmes des martyrs s'entendent chaque nuit de Noël, demandant justice et luttant contre l'oubli.

Peut-être, peut-être… Les récits content une autre légende aux parfums et aux sons similaires. Transmise de bouche-à-oreille, elle narre l'histoire d'un petit monastère bâti ici, sur un ancien temple dédié à Jupiter. Forte des richesses de la forêt, la communauté religieuse y prospéra. À tel point que les règles monacales furent oubliées peu à peu : paresse et gourmandise s'installèrent au cœur du monastère. Les moines manquèrent à leurs devoirs. Ils ne répondirent pas à l'appel de Saint-Mayeul qui les conviait à un office au prieuré de La Bouteille. Bientôt, ils se lancèrent dans un réveillon profane, la veille de Noël.

Quand vint minuit, les cloches de leur église sonnèrent… Étrange ! Tous les moines étaient pourtant réunis dans le réfectoire… Nul ne voulut interrompre ces prodigieuses agapes. L'un des moines osa même : « *Entendez-vous la cloche, mes Frères, Christ est né, buvons une rasade à sa santé !* »

Tous levèrent leur verre, mais aucun n'eut le temps de le porter à ses lèvres. La foudre s'abattit violemment sur les toits, le monastère se mit à trembler de toutes ses pierres avant de sombrer dans les profondeurs de la Terre. Le lendemain, les habitants de la forêt trouvèrent à la place l'eau claire de la fontaine Viljot.

Si vous n'y croyez pas, venez la nuit de Noël, les cloches sonnent distinctement depuis les entrailles de la Terre et les gémissements des moines montent pour demander pardon. Ils s'entendent même – paraît-il – les jours de grand vent, les houppiers des chênes les propageant en écho.

Si vous n'y croyez pas, venez la nuit de Noël, les cloches sonnent distinctement depuis les entrailles de la Terre et les gémissements des moines montent pour demander pardon.





TOUR CARRÉE

PASSAGES SECRETS ET SOUTERRAINS

1370, plongée en pleine guerre de 100 ans, Montluçon échappe pour l'instant aux escarmouches qui se multiplient sur le territoire.

Le duc Louis II de Bourbon inspecte son château où les artisans s'affairent jour après jour. Montluçon a déjà été deux fois victime des anglais au XII^{e} siècle. La ville a même été prise et occupée pendant dix-sept ans entre 1171 et 1188.

Louis II s'active et demande d'avancer plus vite dans les travaux. Il a besoin d'une place forte à Montluçon, capable de tenir un siège et d'impressionner ses adversaires : un rempart et 10 tours ne seront pas de trop ! Son duché fait face à l'Aquitaine, aux mains des anglais : il doit renforcer les défenses. Il se rend d'ailleurs tout à l'heure sur le chantier des remparts et des 41 tours de la ville.

Pour l'instant, sur l'esplanade du château, il rejoint le grand logis qui domine la vieille ville. Il a décidé de faire de Montluçon sa résidence de prédilection. Ici, dans ce logis, il mettra ses appartements.

Et là, juste en bout de bâtiment… Là, sa grande œuvre : la tour carrée commence à prendre forme. Les maçons assemblent bloc après bloc les murs de ce donjon qu'il veut puissant et large. Il sait que ses prédécesseurs avaient déjà choisi le site pour installer la pièce maîtresse de leur



Je veux que tout cela reste secret pour le plus grand nombre, même pour moi. Nous nous en débrouillerons le jour où nous en aurons besoin et j'espère justement ne jamais en avoir besoin.

défense ; le temps et les assauts ont eu raison de ces premières constructions.

Quand les bâtisseurs auront terminé leur labeur, le donjon dominera la ville et les campagnes avoisinantes de plus de 40 mètres de hauteur : de quoi voir venir de loin tout assaillant depuis la plateforme crénelée qui terminera la tour en son sommet !
Louis II a trop vécu en captivité. Otage des anglais pendant sept longues années, il ne compte pas devoir se rendre et être pris au piège dans sa forteresse. Se tournant vers son maître d'œuvre, il le presse : « *N'oubliez-pas dans la partie sud de la tour carrée, ménagez-moi un passage pour en sortir. Vous savez dans la petite pièce du premier étage, ouvrez une issue vers un escalier qui me mènera au pied du mur d'enceinte.* »

Deux précautions valent mieux qu'une… Louis II compte bien doter son château de souterrains pour s'en échapper ou le ravitailler en cas de siège. Il se tourne de nouveau vers son maître d'œuvre : « *Vers le ciel, je vois que nous avançons bien. Mais, sous la terre, où en est-on ?* ». Arrivé sous l'esplanade, Louis II constate que, sous le château, les terrassiers creusent les cavités qu'il a demandées. Il sait aussi que dans la ville tout autour, les maisons se sont dotées de caves voûtées qui s'allongent comme des couloirs sous les bâtiments. Certaines passent même sous les rues ou s'avancent sous l'esplanade ; il suffirait de les connecter pour bâtir un parcours qui pourrait – qui sait – le mener, en cas de siège, hors des murailles de la ville. « *Creusez, creusez… Mais ne me dites rien et ne cartographiez rien* », répète-t-il à son maître d'œuvre. « *Je veux que tout cela reste secret pour le plus grand nombre, même pour moi. Nous nous en débrouillerons le jour où nous en aurons besoin et j'espère justement ne jamais en avoir besoin.* »

Le Bon Duc repart, confiant… Il reviendra souvent en son château de Montluçon, il y mourra même en 1410, fier et heureux de son œuvre et de sa grande tour carrée… Et, sans avoir su si ses souterrains secrets avaient vu le jour ou non !



LES SOUTERRAINS DU CHÂTEAU EXISTENT-ILS ?

Le château dans sa forme actuelle date pour l'essentiel des grandes constructions de Louis II de Bourbon au XIVe siècle. Le passage secret dans la tour carrée est avéré : il ne débouche plus aujourd'hui car des murs élevés postérieurement sont venus l'obstruer. Mais qu'en est-il des souterrains ? Cela reste un mystère du Bourbonnais.

Les locaux vous diront certainement avoir vu et connu des souterrains qui menaient du château jusqu'à l'actuel collège Jules Ferry ou à l'église Saint-Pierre.

Pourtant, rien ne le prouve et personne ne les a jamais parcourus, ni même trouvés. Ce qui est vrai, en revanche, ce sont les caves voûtées encore présentes dans la vieille ville et dont la forme allongée fait penser à des couloirs… S'agirait-il des légendaires souterrains ?





Le Cher
vu du ciel !

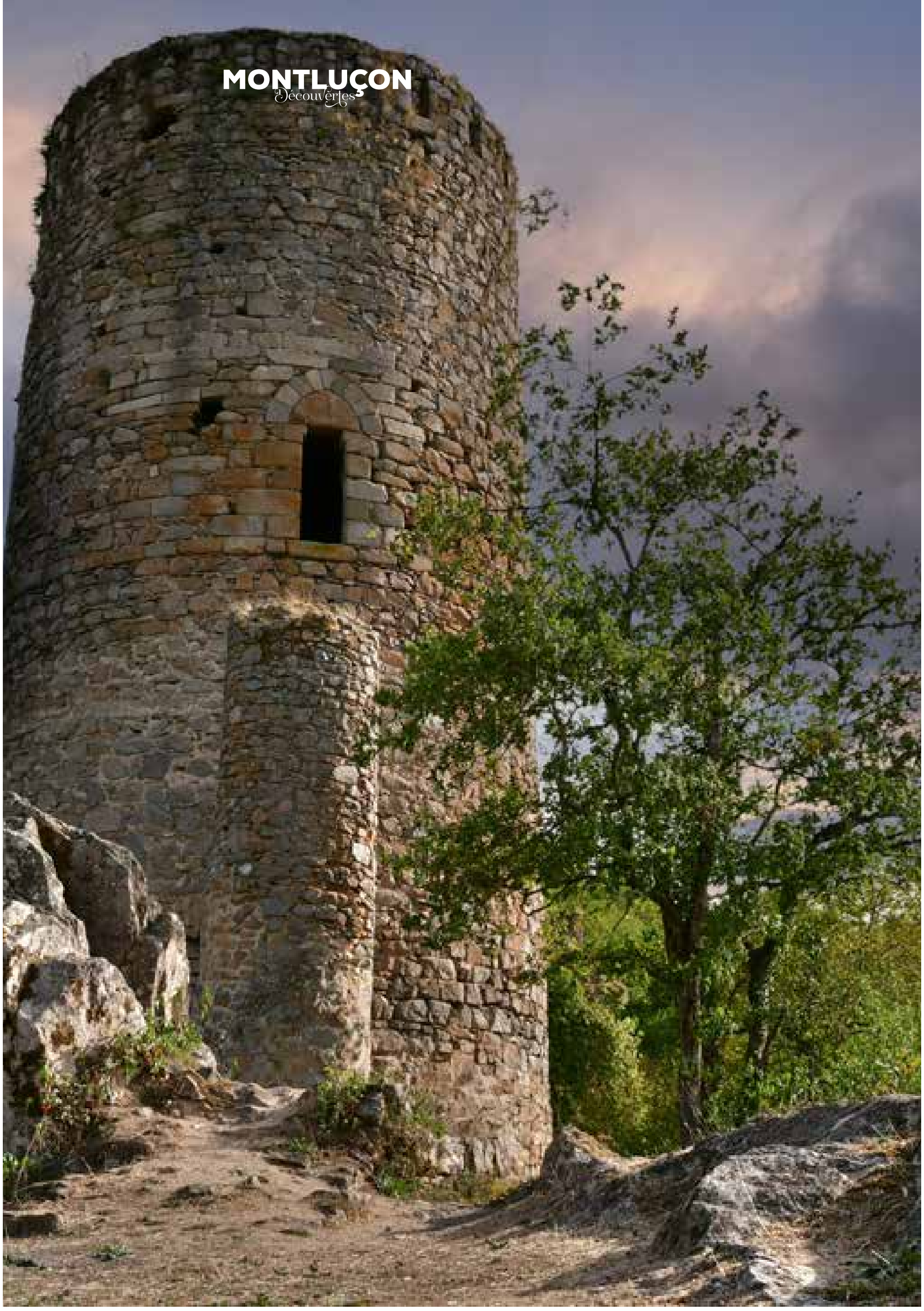
Montluçon Découvertes a croisé la route de la famille Florent en séjour dans la vallée du Cher. Les parents et leurs trois adolescents s'apprêtaient à se rendre à Marcillat-en-Combraille pour une virée dans les arbres et au-dessus du sol. Ils ont accepté que nous les accompagnions pour partager leur expérience insolite à 70 mètres au-dessus de la rivière !



Explorer la vallée

« Mon mari et ma fille font de la course à pied. Ils étaient venus faire le trail de Lavault-Sainte-Anne et avaient découvert la Haute Vallée du Cher. Nous étions déjà venus en séjour du côté de Tronçais et, cette année, nous avons choisi de venir plus au sud. » La famille Florent a déjà parcouru la vallée du Cher à pied et en VTT. Ils sont descendus au château de l'Ours ; ils ont poussé jusqu'au pont suspendu sur la Tardes. « *C'est une jolie vallée avec des vues très sympas qui se laissent découvrir petit à petit. C'est du tourisme vert comme on aime ; on décompresse, on déconnecte et on profite du calme, des bois, de la rivière à proximité…* » Les Florent ont aussi fait le parcours Pépit « *Suivez l'apprenti sage* » dans l'Espace Naturel Sensible du Haut-Cher, à côté de Chambonchard. Aujourd'hui, c'est accrobranche au programme. Direction : GTR Performance à Marcillat-en-Combraille, qui gère le site dans les arbres et un circuit de karting.









70 mètres au-dessus du sol



Au chalet d'accueil, Charlène, responsable du site, leur souhaite la bienvenue : « *Pour l'accrobranche et la tyrolienne ? C'est parti* ! » Baudriers, mousquetons... Lionel, animateur à GTR Performance, prodigue ses conseils d'utilisation du matériel : « *La sécurité est la priorité. Pour vivre une bonne expérience et profiter des sensations, il faut que chacun se sente à l'aise. Nous apportons notre savoir-faire pour que tout se passe parfaitement.* »

Une courte marche mène les Florent jusqu'au site d'accrobranche. Sous le couvert forestier, il domine la Haute Vallée du Cher. En réalité, c'est un affluent qui court à ses pieds : la Tartasse. Le départ de la tyrolienne est tout de suite visible et Estelle, la maman, suit le câble des yeux jusqu'aux rochers qui font face au site de départ.
« *Ce n'est pas une tyrolienne, mais deux que nous proposons* », explique Charlène. « *Vous allez faire un parcours à 60 et 70 mètres au-dessus du sol. Vous prenez la première tyrolienne – celle sur votre gauche –, vous vous élancez et vous arrivez aux rochers en face. Là, vous aurez une via ferrata à parcourir sur 20 mètres pour vous retrouver au départ de la tyrolienne de retour. Et vous repartez pour une traversée de 320 mètres dans l'autre sens, toujours au-dessus de la rivière et vous arrivez à l'aire située à votre droite.* »

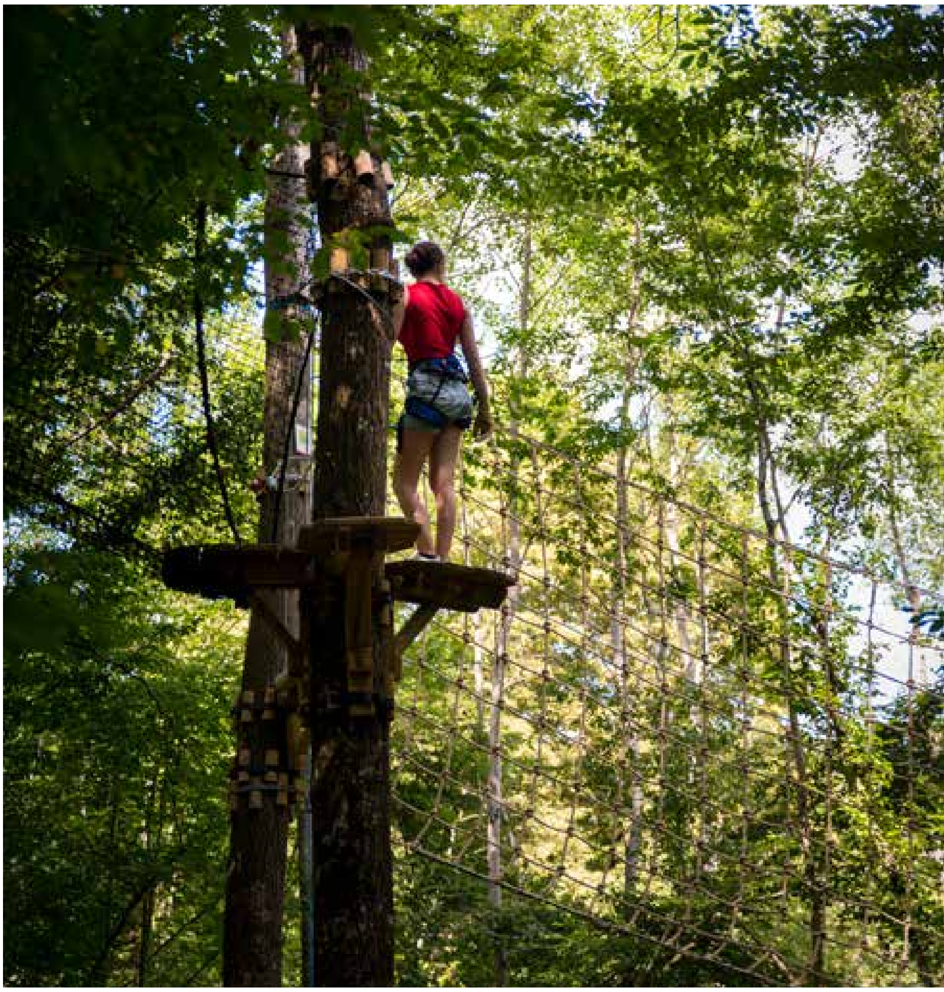
Mais, avant de s'élancer, les Florent doivent commencer par un parcours d'accrobranche pour s'entraîner. Ils se lancent dans le parcours rouge. Ils trouvent des ponts de singes, des échelles malaisiennes, une balançoire à cordes et même, déjà, une petite tyrolienne.

Après cette mise en train de bon niveau, les Florent gagnent le



point de départ de la tyrolienne géante. Kylian, le plus jeune des trois enfants, passe le premier. Charlène sangle son baudrier et lui donne les dernières consignes de sécurité : « *Là, tu es prêt. Je te montre la position que tu dois prendre et tu la répètes avec moi. Après, tu pourras te lancer. Tu vas être au-dessus du vide pendant une trentaine de secondes. Quand tu arrives en face, Adrien t'attend. Il te lancera une corde. Tu l'attrapes et il te guide jusqu'aux rochers pour rejoindre la via ferrata* ».

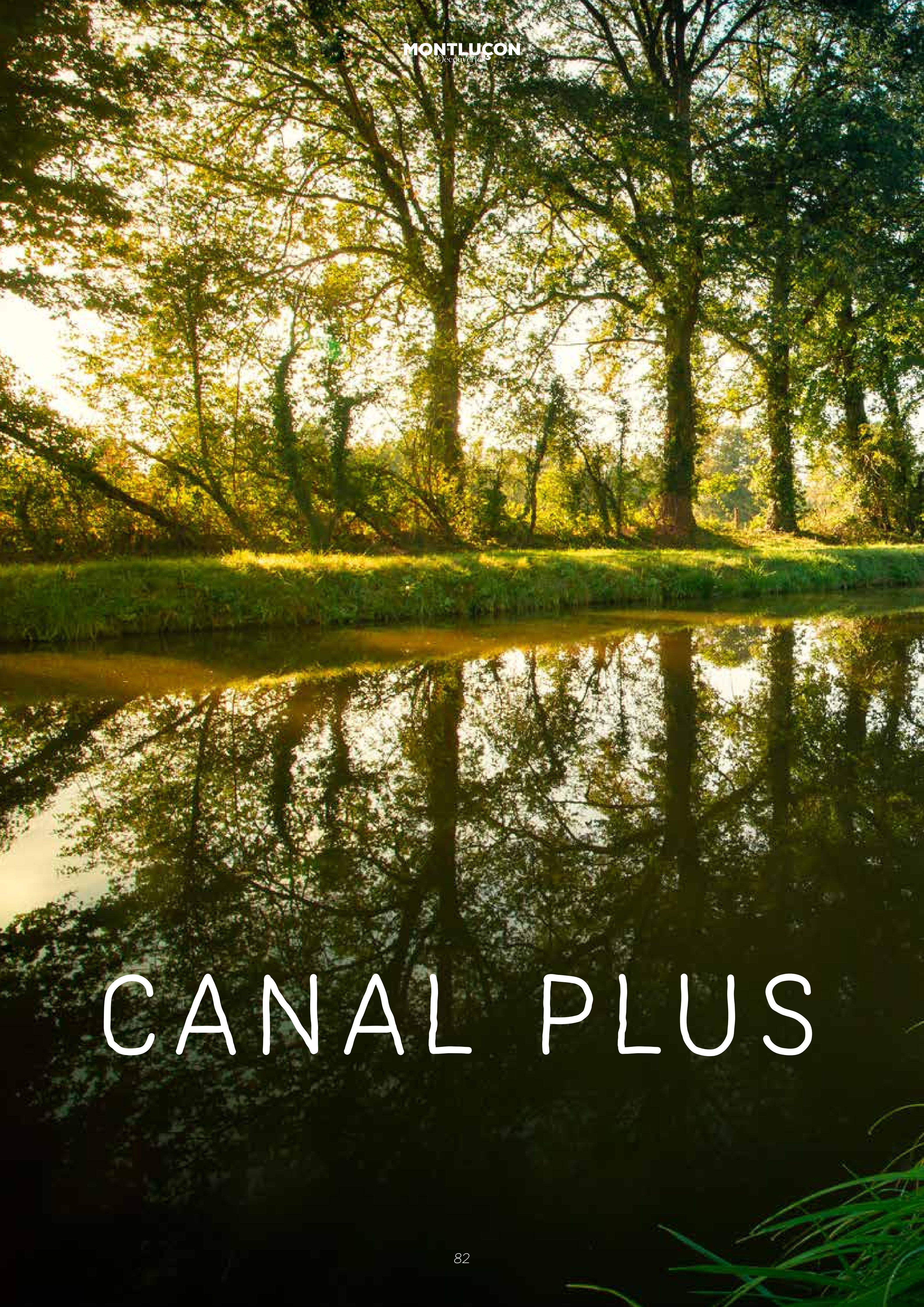
Concentré, Kylian s'élance… Seuls le bruit de la poulie sur le câble et le chant des oiseaux printaniers viennent briser le silence du moment. Kylian lâche un cri chargé d'adrénaline et de joie. Il ose même jeter un regard vers le fond de la vallée alors qu'il atteint la vitesse maximum de 85 km/h. Il saisit sans difficulté la corde à l'opposé et pose pied sur les rochers. Adrien l'aide à se détacher et lui montre le parcours de la via ferrata, en lui rappelant de toujours garder un mousqueton sur la ligne de vie. Kylian franchit facilement les 20 mètres de câbles et de rochers qui mènent au départ de la seconde tyrolienne. Il adresse des grands signes à ses parents restés sur l'autre bord.



Quelques conseils avant le retour et il s'élance pour les 320 mètres qui le séparent de sa famille. « *C'est génial ! Ça dure réellement moins d'une minute mais tu as l'impression que le temps est suspendu. Tu domines les bois et tu as l'impression de voler au-dessus.* »
Aucun membre de la famille Florent ne renoncera, même les plus hésitants. À la sortie, tous en redemandent.

Les infos pratiques
En journée à partir de 10 h.
- Accrobranche : 6 parcours dont un parcours d'initiation et un parcours filet accessibles à partir de 3 ans.
- Tyroliennes (en pack avec accrobranche) : à partir de 10 ans et une taille minimum de 1m40 ; poids minimum 50 kg et maximum 120 kg.
- Karting : dès 6 ans en co-pilote kart bi-place ; dès 14 ans et 1m50 en pilote.

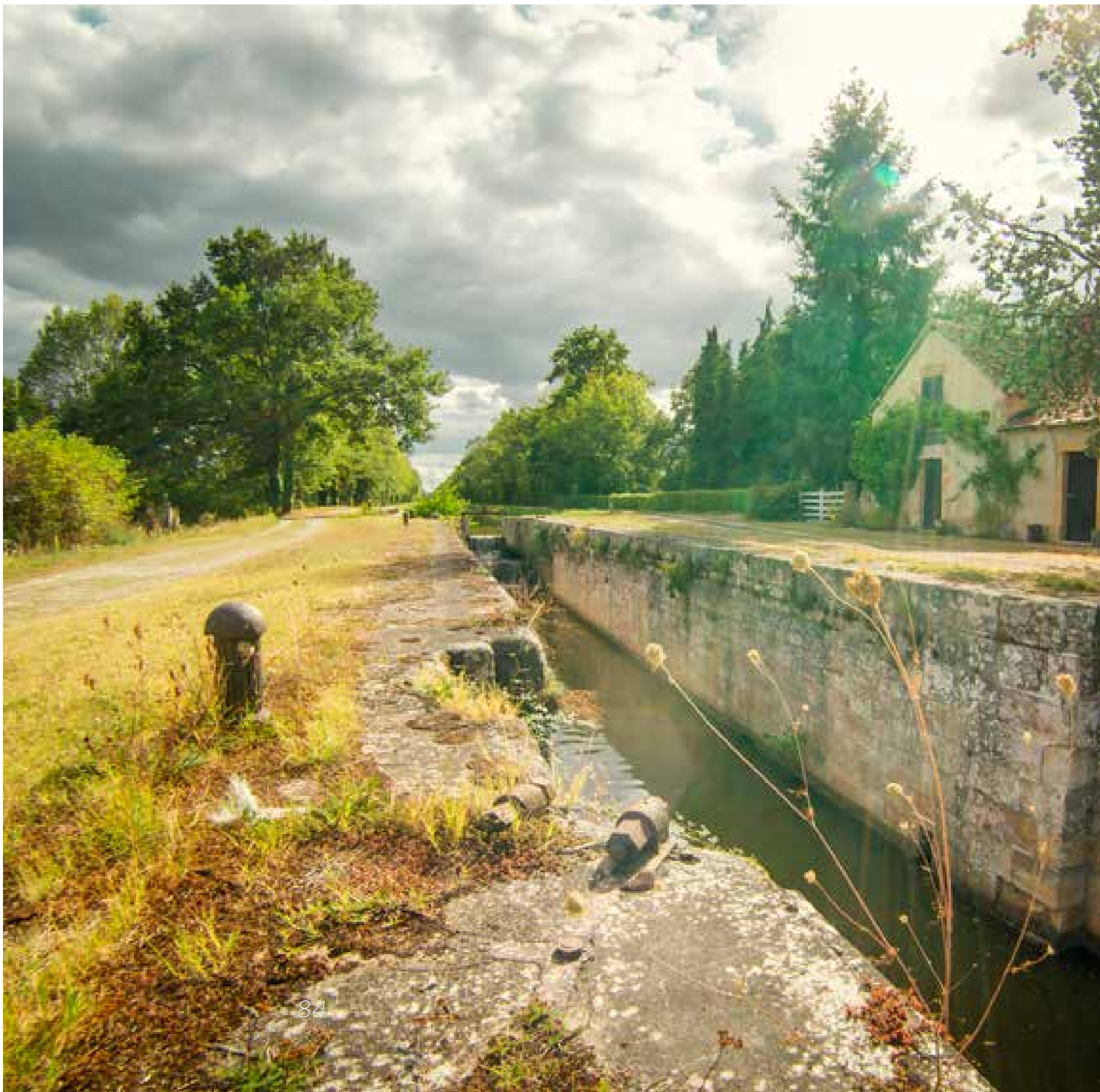
GTR Performance
Lavaud à Marcillat-en-Combraille
Tel : 04 70 51 68 64
info@gtr-performance.fr - www.gtr-performance.fr



CANAL PLUS









LE CANAL DE BERRY BRUISSE ENCORE DES CRIS DES MARINIERS, DES PAS DES HOMMES TRACTANT LES PÉNICHES SUR LE CHEMIN DE HALAGE, DES ÉCLUSIERS MANŒUVRANT LES VANNES DES LOURDES PORTES À DEUX BATTANTS, DU FROTTEMENT DES CORDES QU'ON ATTACHE POUR AMARRER LES BATEAUX...







Un bombardier allié écrasé en 1944, les berrichonnes – ces fines péniches à fond plat appelées aussi flûtes - un pont-levis de bois... Vous irez de surprise en surprise le long du canal de Berry qui recèle bien d'autres découvertes !









Quand un canal croise une rivière, elles se regardent de loin sans jamais s'emmêler. Les hommes bâtissent alors des ouvrages majestueux pour que l'eau coule… sur les ponts sans jamais croiser le courant trop turbulent du cours d'eau.




Groupama
DIFFU SPORT
CITROËN
TCM
Crédit Mutuel

Vélo au cœur

dans les roues de Florian Vachon

En ce joli jour de printemps, nous avons rendez-vous avec Florian Vachon. Vélo en main, nous sommes un peu anxieux. Le pedigree du trentenaire montluçonnais a de quoi impressionner : jeune retraité du circuit professionnel de cyclisme, 6 Tours de France à son actif, 1 sélection au Championnat du Monde de cyclisme avec l'Équipe de France, deuxième des Quatre Jours de Dunkerque et du Tour de l'Ain, 1 victoire sur Paris-Bourges… Je me dis que je vais souffrir… Originaire de Montluçon et reconverti récemment dans la construction de maisons individuelles, Florian connaît la vallée du Cher sur le bout des doigts.

Le regard rieur, il nous met tout de suite à l'aise : « *On n'est pas là pour faire de la compétition et encore moins se faire mal. Aujourd'hui, je veux juste donner envie de découvrir le joli coin où je vis et le plaisir de faire du vélo, quels que soient son âge et son niveau de pratique* ».









SORTIE FAMILLE SUR LE CANAL DE BERRY

Une fois sur le vélo, on se dit vite que Florian Vachon ne nous a pas menti. Il nous emmène en direction de Vaux, via la voie verte du canal de Berry. « *Ici, c'est génial. Vous venez en famille, c'est sécurisé, c'est plat. On peut s'arrêter pour des pauses découverte au pont-canal de Vaux ou au musée du canal à Magnette. Même moi lors de mes sorties, je passe par là pour rentrer à Montluçon en venant du nord pour être tranquille et faire tourner les jambes. Vraiment, si vous venez dans le coin, c'est un incontournable.* » Aujourd'hui, nous poussons tous les deux jusqu'à Vallon-en-Sully pour revenir par Audes et les petites routes de la rive gauche du Cher. « *Tu vois, ici on trouve facilement des routes avec peu de circulation. Et puis, si tu as envie de reprendre la voie verte pour le retour, c'est possible. Tu peux t'y reconnecter quand tu veux et dessiner des petites boucles selon tes envies* », me détaille Florian en pointant les routes et les jonctions sur mon GPS.

AUTOMNE ET BOCAGE

À peine fatigué, il me donne rendez-vous dès le lendemain pour un autre périple. Florian m'a donné le goût de cette vallée du Cher. Je le mets un peu au défi : « *Ok Florian, mais si je suis cyclotouriste, que j'aime me faire une petite sortie un peu plus longue… Tu as quelque chose dans ton road book ?* »

Florian sourit comme la veille : « *Ce qui est génial dans cette vallée du Cher, c'est la diversité des paysages et des routes que tu peux faire à vélo. Allez, en selle…* ». Même départ et même voie verte le long du canal… Je commence à douter de mon guide ! Mais arrivés à Vallon-en-Sully, nous partons en rive droite. Petite montée et nous voilà au-dessus de la vallée, à l'entrée du village du Brethon… Bifurcation direction Saint-Caprais, puis plongée sur Hérisson et son château avant de redescendre en direction de Montluçon, via Verneix et les gorges de Thizon. « *Alors, qu'est-ce que tu en dis ? Pas mal ! On traverse le bocage bourbonnais : c'est un paysage magnifique que j'adore ! Actuellement et pendant l'été, tu as*







des nuances de vert incroyables. Tu croises des jolis villages. On peut s'arrêter à Hérisson pour ceux qui ne connaîtraient pas encore et tu te retrouves dans Montluçon sans presque jamais avoir quitté la campagne. » Je dois bien avouer que j'ai adoré ce tour : tellement beau, paisible et bucolique que j'en oubliais presque le vélo !

Florian, lui, est lancé : « *Tu reviens à l'automne. C'est la saison que je préfère. Les couleurs changent tout le temps, tu passes du vert à l'orange, au jaune, parfois au rouge…* ».

HAUTE VALLÉE DU CHER

Florian Vachon en a encore sous la pédale. Il m'emmène juste au belvédère au-dessus du bourg de Lavault-Saint-Anne, côté sud de la vallée du Cher cette fois-ci. « *Je voulais t'amener ici pour te montrer autre chose. Déjà, tu vois cette vue sur les gorges du Cher, c'est vraiment sympa. Mais, surtout, c'est la porte d'entrée d'une jolie sortie. Tu pars en rive droite du Cher en direction du sud* », me montre-t-il du doigt. « *Tu passes à Saint-Genest et Mazirat et au gué de Sellat. Pour la beauté du lieu, tu descends jusqu'au pont suspendu sur la Tardes. Malheureusement, il est fermé à la circulation. Tu reprends la route pour aller chez nos voisins de Creuse à Évaux-les-Bains. Ici, ça grimpe plus mais la vallée est magnifique. Tu pousses encore un peu jusqu'à Château-sur-Cher, le pont de Rameau et Saint-Marcel-en-Marcillat avant de rentrer* ». Florian ne tarit pas d'éloges sur cette virée. Il me vante les vues sur la Haute Vallée du Cher et sur toute la Combraille jusqu'à la chaîne des Puys et au massif du Sancy. Rendez-vous est pris… pour l'automne !



Tu reviens à l'automne. C'est la saison que je préfère. Les couleurs changent tout le temps, tu passes du vert à l'orange, au jaune, parfois au rouge…



Enzo NEVES

MONTLUÇON M'A DONNÉ MA CHANCE !

Depuis Montluçon, Enzo Neves dirige le groupe NJ Associés qui compte 14 salons de coiffure dans 8 villes. Discret dans sa vie et son travail, Enzo Neves a accepté de recevoir Montluçon Découvertes pour parler de ses activités et de la ville qui lui a permis de développer sa société.

Au cœur de Montluçon

Enzo Neves nous reçoit dans ses bureaux nichés au sein de la cité médiévale : « *Franchement, ce n'est pas agréable ici ? Regardez ce cadre, je donne sur la vieille ville avec un patrimoine exceptionnel autour de mes bureaux. C'est calme, pas de voiture : que demander de plus pour travailler sereinement !* »

Pourtant Enzo Neves aurait pu choisir d'autres destinations ou déplacer son siège social depuis plusieurs années. À la tête de 14 salons de coiffure, situés dans 8 villes différentes, Enzo Neves tient à garder ses bureaux dans la cité des bords du Cher : « *Il n'y a pas plus central. Je peux rayonner facilement sur toutes les villes où les salons sont implantés* » montre-t-il en désignant la carte accrochée au-dessus de son bureau. « *Montluçon a été un tremplin pour développer mes activités. La centralité avec de nombreuses villes dans un rayon de 1h30 à 2 heures a été un atout indéniable pour faire grandir mon groupe et le gérer.* »

Bourges, Clermont-Ferrand, Saint-Étienne, Vichy, Limoges… NJ Associés est présent dans toutes ces villes et poursuit même sa politique d'expansion avec l'acquisition de 10 nouveaux salons en juin 2022.

Tout est parti de Montluçon

Pour ce natif de Clermont-Ferrand, tout est parti de Montluçon : « *Je suis coiffeur. C'est ma profession et mon métier de base. J'ai commencé jeune chez des patrons à Clermont-Ferrand. Mais, j'ai toujours eu de l'ambition et je voulais avoir mon propre salon* ». À 24 ans, en 2003, Enzo Neves se met donc en quête de son premier investissement. Jeune, avec un apport limité, il faut trouver des banques qui le suivent et des coûts d'investissement accessibles. « *Montluçon était un choix génial. La ville me plaisait et le ticket d'entrée était raisonnable. J'ai donc ouvert mon premier salon faubourg Saint-Pierre sous l'enseigne Franck Provost ; à l'emplacement actuel du salon The Barber Company. Franck Provost s'est ensuite déplacé boulevard de Courtais.* »

Même s'il ouvre ou achète des salons dans d'autres villes, Enzo Neves reste fidèle à Montluçon et diversifie son offre. « *J'ai maintenant quatre salons à Montluçon : Franck Provost et The Barber Company dont j'ai déjà parlé, mais aussi Saint-Algue dans la zone Saint-Jacques 2 et Coiff' and Co, avenue de la République. L'objectif c'est de répondre à la demande des clients et de leur offrir toute une gamme de prestations, en gardant un niveau de service exigeant*

pour tous les budgets. Bien sûr, la prestation est plus tournée haut de gamme au salon Franck Provost et plus accessible à Coiff' and Co. Mais avec mes équipes, je souhaite proposer un moment de détente et de bien-être à tous mes clients. C'est important et c'est la ligne directrice que nous avons fixée pour NJ Associés. »

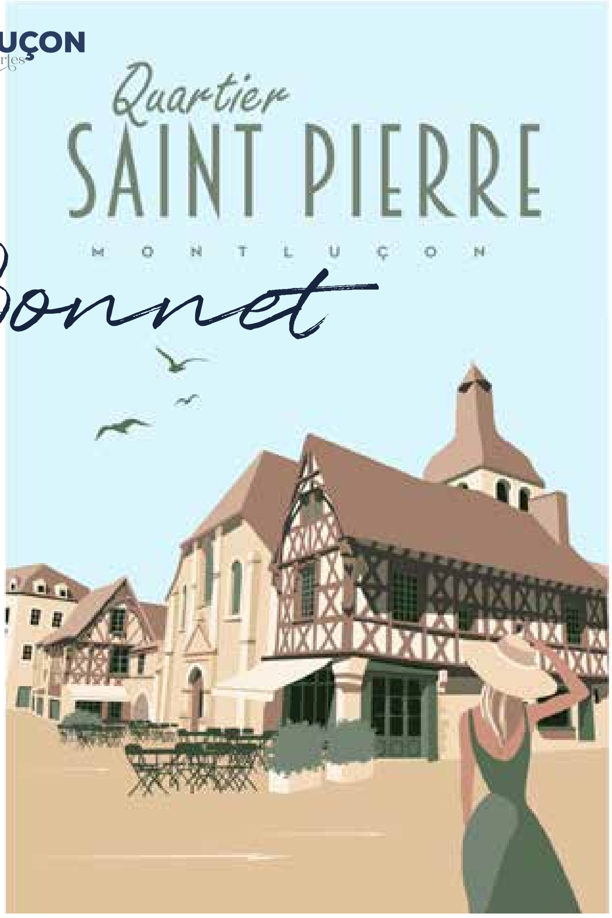
Garder un esprit famille

Enzo Neves traduit aussi cette philosophie auprès de ses équipes : « *je pars du principe que pour se sentir bien dans un salon de coiffure, il faut que les salariés se sentent bien. J'ai pratiqué moi-même la coiffure pendant des années ; je ne peux plus assurer cette fonction aujourd'hui, même si j'ai continué un jour par semaine pendant quelques années. Je connais la difficulté de ce métier, que ce soit en termes d'horaires, de vie familiale, de fatigue aussi car vous êtes debout toute la journée… Je tiens à ce que mes salariées trouvent des bonnes conditions de travail. Je mets au féminin car ce sont essentiellement des femmes qui travaillent pour nous. J'ai un dialogue permanent avec mes équipes, à la fois pour être à l'écoute, et pour partager les valeurs et objectifs du groupe.* »

Aujourd'hui NJ Associés compte 120 salariés, dont une vingtaine à Montluçon. « *Je tiens à garder un esprit famille, à la fois dans mes salons pour la clientèle, mais aussi en interne au sein du groupe. Chaque salon a ses prestations, son positionnement et ses méthodes de travail, mais personne n'est isolé. Je suis entouré de managers qui motivent et accompagnent les équipes. Je ne suis pas et je ne veux pas être mis en avant : ce qui compte ce sont les talents de mes coiffeurs et coiffeuses. Je suis le chef d'orchestre qui met en musique.* »

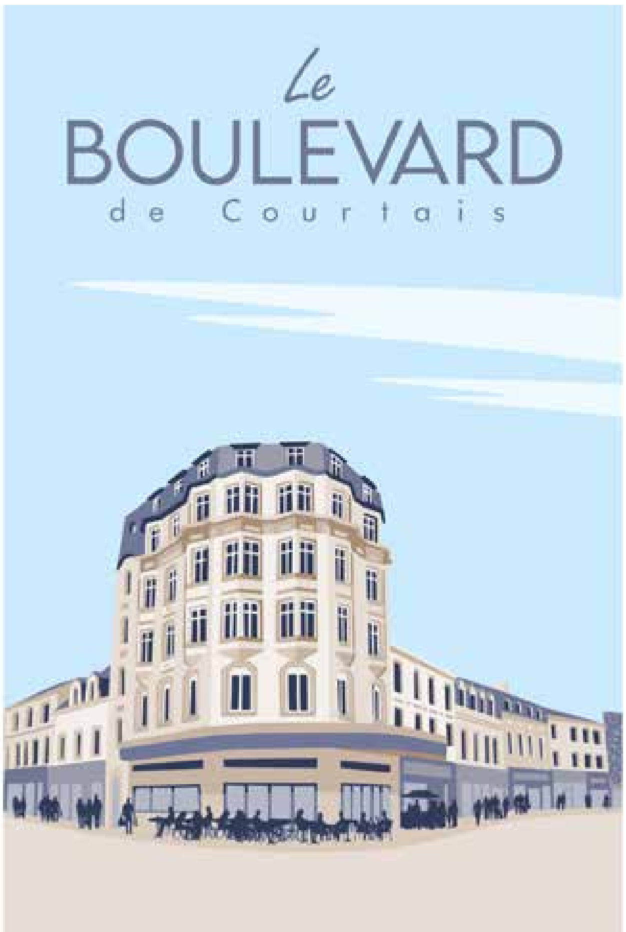
Enzo Neves poursuit sa partition depuis Montluçon et continue à faire grandir son groupe. « *J'aime cette ville. Elle m'a donné ma chance. On y est très bien et on a surtout du mal à en partir !* »

LES BELLES PLANCHES d'Arnaud Bonnet



Natif de l'agglomération montluçonnaise, Arnaud Bonnet s'est exilé pour ses études loin des terres bourbonnaises. À 24 ans, il garde au cœur la région de ses jeunes années et ne cesse de vanter sa beauté et ses richesses naturelles et patrimoniales.
« *Nous avons ici des rues médiévales, une forêt exceptionnelle (NDLR : Tronçais), une vallée du Cher aux mille diversités...* », souligne Arnaud. Passionné de dessins, il se met à crayonner les paysages et les vues de sa région natale. Souvent en été. « *Comme ces dernières années j'étais étudiant, je rentrais à Montluçon surtout pendant la période estivale. Mes illustrations reflètent cette époque, avec beaucoup de lumière et de clarté* ».

Mais il travaille parfois simplement à partir de ses souvenirs, d'une photo qu'il a prise ou d'une image qu'il a entre les mains. « *En fait, j'avance vraiment à l'inspiration du moment, de ma mémoire ou de l'endroit. Je n'ai pas de commande et je suis le seul à m'imposer le thème de départ. Pour Tronçais, par exemple, j'avais envie d'une ambiance automnale, faite de couleurs, mais aussi de brumes et d'une luminosité limitée. C'est la forêt de mes souvenirs, celle où j'allais entendre le brame du cerf.* »



Pour le canal de Berry, le choix d'ambiance est complètement différent, ce sont des souvenirs de balade de printemps en famille dont il s'inspire. Pour le quartier Saint-Pierre, il repense à ses étés en terrasse et fait ressortir les lumières de la vieille ville.
Son travail a vite tapé dans l'œil de l'Office de Tourisme. Certaines des illustrations d'Arnaud Bonnet sont disponibles en affiches et cartes postales. L'intéressé ne va pas s'arrêter là : « *J'ai envie de poursuivre ce travail, mais toujours selon mon inspiration. Je vais certainement aller chercher des vues du côté de Néris-les-Bains ou d'Huriel par exemple.* »



LA BRÛLERIE BRETONNIE

6 rue Porte Bretonnie - 03100 Montluçon
04 70 05 22 35

BRÛLERIE CAFÉ | THÉ SALON DE THÉ

Ouvert du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h



BOMOTEL

2 route de Moulins - 03100 Montluçon
04 70 05 76 22
www.bomotel.com

HÔTEL

Ouvert tous les jours de 7 h à 21 h

Chambre double de 60 à 72 €
Petit déjeuner de 7.50 à 10 €

★★★



THE ORIGINALS BOUTIQUE HÔTEL MONTLUÇON

The ORIGINALS BOUTIQUE HOTEL DE L'UNIVERS

38 avenue Marx Dormoy - 03100 Montluçon
04 70 05 33 47

HÔTEL

Tarifs à partir de 75 €

Sauna, hammam, salle de sport

★★★



LE PETIT JOURNAL DU BISTROT

50 rue Grande - 03100 Montluçon
04 70 09 22 62

RESTAURANT TRADITIONNEL

Fermé le dimanche
Du lundi au jeudi : de 19 h à 23 h
Vendredi et samedi : de 12 h à 14 h et de 19 h à 0 h

Carte de 13,50 € à 17,50 €



AUX DUCS DE BOURBON

47 avenue Marx Dormoy - 03100 Montluçon
04 70 05 28 93
www.hotel-des-bourbons.com

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Fermé le lundi et le dimanche soir.
Ouvert de 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h
Fermeture annuelle à partir du 30 juillet pour 4 semaines.

Gault&Millau Logis Hôtel ★★★

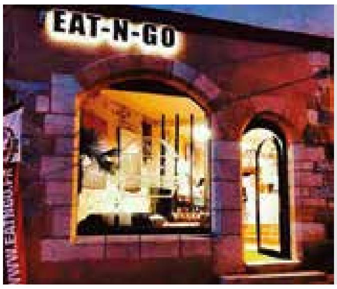


BRASSERIE DE LA GARE

44 avenue Marx Dormoy - 03100 Montluçon
04 70 05 00 08
brasseriedelagare-montlucon.fr

BRASSERIE

Ouvert tous les jours
Du lundi au vendredi : de 7 h à 22 h
Samedi et dimanche : de 8 h à 20 h
Formule du midi du lundi au vendredi : 15.80 €
Carte uniquement le midi les samedis



EAT'N GO

30 rue des Serruriers - 03100 Montluçon
09 72 85 50 03
www.eatngo.fr

RESTAURATION RAPIDE

Ouvert toute l'année
7/7j sauf jours fériés
De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h
(Horaires pouvant varier de 30min pendant la période hivernale)
Commande sur place, à emporter et en livraison



L'ATELIER DE VIRGINIE

45 rue de Pasquis - 03100 Montluçon
04 63 82 98 95
latelierdevirginie03@yahoo.fr

RESTAURANT TRADITIONNEL

Ouvert du lundi au vendredi le midi seulement

Menu à partir de 15 €
Carte
Soirée à thème et groupe à partir de 20 pers



LA COMTÉ

4 rue Boisrot Desserviers - 03310 Néris-Les-Bains
04 70 09 00 53
crocblanc4@orange.fr

RESTAURANT, SALON DE THÉ, CRÊPERIE



LE JARDIN DÉLICE

6 route de Paris - 03410 Saint-Victor
04 70 28 80 64
www.jardindelice.fr

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Ouvert de 12 h à 13 h 30 de 20 h à 21 h 15.
Restaurant fermé le dimanche soir, le lundi midi et le mercredi

Menu de 24 à 63 €
Carte

Gault&Millau Logis Hôtel ★★★



LA TABLE DE REUGNY

25 route de Paris - 03190 Reugny
04 70 06 70 06
www.latabledereugny.fr

RETAURANT GASTRONOMIQUE

Du mercredi au samedi :
Ouvert de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 21 h 30
Dimanche : de 12 h à 13 h 30.
Fermé le lundi et le mardi.

Menu de 29 à 59 €
Formule midi à partir de 17 €



LE GLACIER

78 boulevard de Courtais - 03100 Montluçon
04 70 05 00 17
www.le-glacier03.fr

BRASSERIE

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche.
Du lundi au samedi : de 7 h 30 à 01 h,
le dimanche : 11 h ou 15 h (suivant la météo)

Menu à partir de 14.90 €
Soirée à thème - Carte



HOSTELLERIE LE LION D'OR

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

23 route de Paris - 03190 Estivareilles
04 70 06 00 35
www.hotel-leliondor.net

Ouvert mardi soir mercredi, jeudi,vendredi, samedi : midi et soir dimanche midi

Menu de 32 € à 72 € -Formule 24 € , 28,50 €
Carte

Gault&Millau Logis Hôtel ★★

LE NOUVEAU CHANZY

BRASSERIE

5 place Jean Jaurès - 03100 Montluçon
04 70 05 16 05
www.lenouveauchanzy.com

Ouvert du mardi au samedi de 8 h à 21 h.
Fermé le lundi et le dimanche.

Formule midi de 14.50 € à 18.30 €
Carte



LE TIVOLI

RESTAURANT TRADITIONNEL

1 rue Apienne - 03100 Montluçon
04 70 08 99 71

Menu 19.50 €
Spécialités



MAMA POUL

RESTAURANT, CRÊPERIE

11 rue Sainte-Anne - 03100 Montluçon
04 43 01 67 83

Ouvert du mardi au samedi

Formule crêpe 19€90 et 15€50 tous les midis
Carte



RISTORANTE EL PADRE

PIZZERIA / GRILL

29 rue Grande - 03100 Montluçon
04 70 03 74 32

Ouvert du mercredi au dimanche midi et soir

Menu du jour 15.50 €
Formule Pizza 13.90 € tous les midis
Carte

THE SCOTT RESTO

RESTAURATION TRADITIONNEL

1 bis avenue Marx Dormoy - 03100 Montluçon
04 70 03 89 02
the-scott-resto@orange.fr

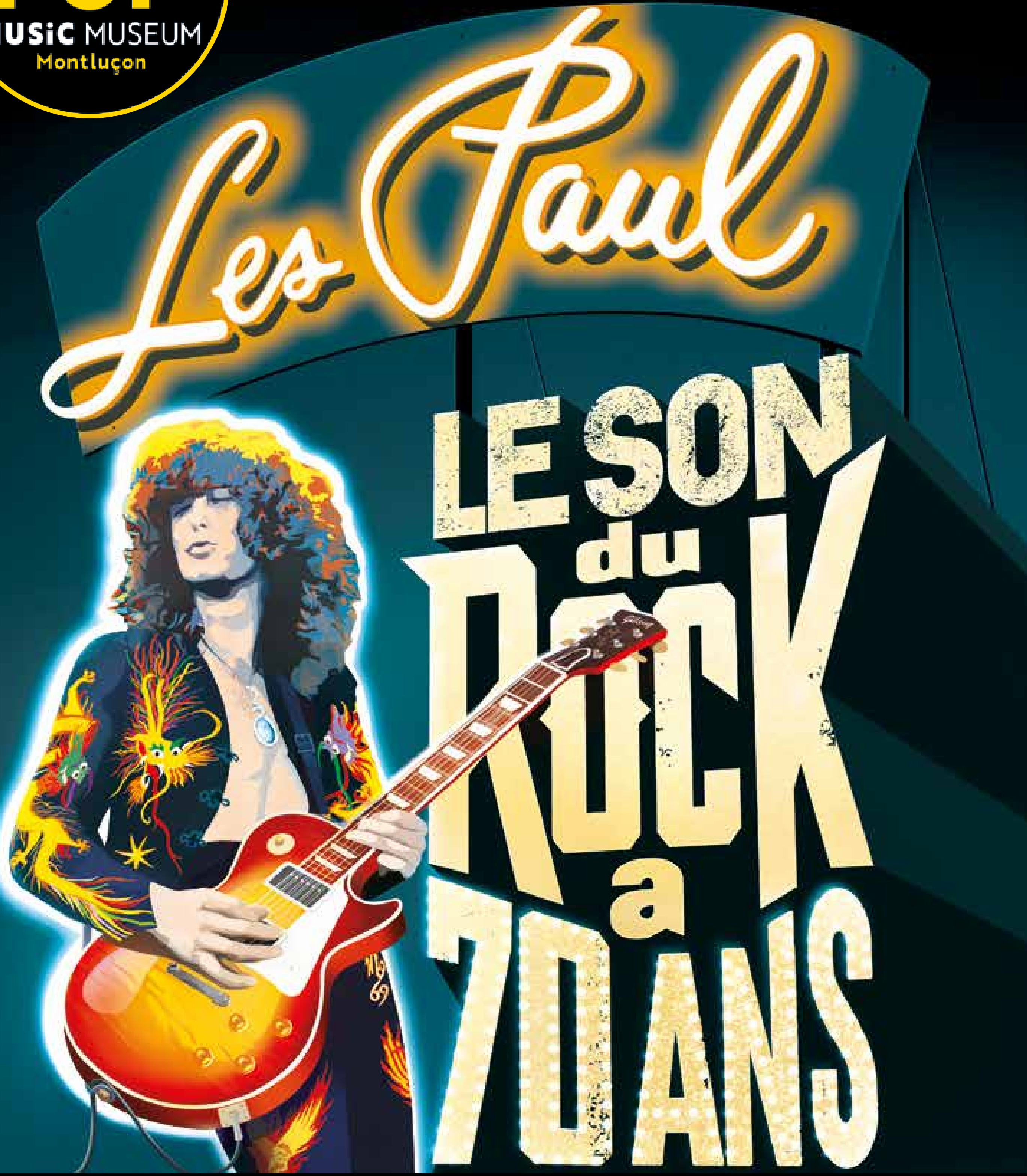
Ouvert tous les jours
De 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h en semaine.
Service jusqu'à 23 h le samedi soir et jusqu'à 15 h le dimanche midi.

Menu de 25 à 35 €

MU POP
MUSiC MUSEUM
Montluçon

EXPO-ÉVÉNEMENT

9 JUILLET > 31 DÉCEMBRE 2022



Commissariat d'exposition **Julien BITOUN**

DU SON À MONTLUÇON !

AU CŒUR DE LA CITÉ MÉDIÉVALE

3 Rue Notre Dame, 03100 MONTLUÇON - 04 70 02 19 62 - mupop.fr